



*Gourmet*  
SELECTION  




*We love good and healthy food*

ITALY

# Gourmet SELECTION



Acetaia Leonardi, leader nella produzione di Aceto Balsamico di Modena IGP da quattro generazioni, con oltre 100 premi vinti in tutto il Mondo, è onorata di presentare la sua Selezione Gourmet: un viaggio alla ricerca del gusto italiano e una guida alla scoperta di preziosi abbinamenti. Da sempre impegnato nella ricerca di prodotti di qualità da suggerire ai propri amici, Giovanni Leonardi ha selezionato le migliori specialità gastronomiche italiane e le ha impreziosite con l'aggiunta di Aceto Balsamico di Modena IGP, creando ricette uniche che coniugano tradizione e innovazione. Il Balsamico, riconosciuto come naturale esaltatore di sapidità, arricchisce la tavola in ogni sua portata oltre ad apportare effetti benefici alla digestione. Il suo gusto sensazionale saprà sorprendervi e farvi vivere esperienze indimenticabili. Quando la qualità del Balsamico Leonardi diventa arte, esprime tutto il valore della tradizione e la passione nell'offrire prodotti eccellenti.

*Acetaia Leonardi, leader in the production of Balsamic Vinegar of Modena for four generations, with over 100 awards won all over the world, is proud to present its Gourmet Selection: a trip around Italian taste and a guide to discover precious food pairings. Always engaged in the search for quality products to suggest to his friends, Giovanni Leonardi has selected the best Italian gastronomic specialties and has enriched them with the addition of Balsamic Vinegar of Modena, creating unique recipes which combine tradition and innovation. Balsamic Vinegar, recognized as a natural flavour enhancer, exalts every dish and brings beneficial effects to digestion. Its sensational taste will surprise you and make you live unforgettable experiences. When the quality of Leonardi Balsamic Vinegar becomes an art, it expresses the real value of the tradition and the passionate commitment to offer first-class products.*

Acetaia Leonardi, leader dans la production de Vinaigre Balsamique de Modène depuis quatre générations et plus de 100 prix gagnés dans le monde entier, a l'honneur de présenter sa Sélection Gourmet: un voyage à la recherche du goût italien et un guide pour découvrir des saveurs précieuses. Toujours à la recherche de produits de qualité à suggérer à ses amis, Giovanni Leonardi a sélectionné les meilleures spécialités gastronomiques italiennes et les a magnifiées avec l'ajout du Vinaigre Balsamique de Modène, en créant des recettes uniques pour conjuguant tradition et innovation. Le Vinaigre Balsamique, reconnu en tant qu'exhausteur de goût naturel, enrichit toutes les recettes et apporte des effets bénéfiques à la digestion. Sa saveur sensationnelle vous surprendra et vous fera vivre des expériences inoubliables. Lorsque la qualité du Vinaigre Balsamique Leonardi devient un art, il exprime toute la valeur de la tradition et la passion de proposer d'excellents produits.



## BALSAMIC & TRUFFLE

*Gourmet*  
SELECTION

il TARTUFO e il BALSAMICO  
*incontro di Sapori*

ACETAIA  
**LEONARDI**  
1871





**TARTUFO BIANCO**

*Tuber Magnatum Pico*

WHITE TRUFFLE / TRUFFE BLANCHE

Periodo di raccolta: da Settembre a Dicembre  
Harvesting period: from September to December  
Période de récolte: de Septembre à Décembre



**TARTUFO MOSCATO**

*Tuber Brumale*

MUSCAT TRUFFLE / TRUFFE MUSQUÉE

Periodo di raccolta: da Gennaio a Marzo  
Harvesting period: from January to March  
Période de récolte: de Janvier à Mars



**TARTUFO NERO PREGIATO**

*Tuber Melanosporum Vitt.*

WINTER BLACK TRUFFLE / TRUFFE NOIRE D'HIVER

Periodo di raccolta: da Novembre a Marzo  
Harvesting period: from November to March  
Période de récolte: de Novembre à Mars



**TARTUFO UNCINATO**

*Tuber Uncinatum Chatin*

BLACK AUTUMN TRUFFLE / TRUFFE NOIRE D'AUTOMNE

Periodo di raccolta: da Ottobre a Dicembre  
Harvesting period: from October to December  
Période de récolte: de Octobre à Décembre



**TARTUFO ESTIVO**

*Tuber Aestivum Vitt.*

BLACK SUMMER TRUFFLE / TRUFFE NOIR D'ÉTÉ

Periodo di raccolta: da Maggio ad Agosto  
Harvesting period: from May to August  
Période de récolte: de Mai à Août



**TARTUFO BIANCHETTO**

*Tuber Borchii Vitt. / Tuber Aldinum Pico*

BIANCHETTO TRUFFLE / TRUFFE BIANCHETTO

Periodo di raccolta: da Gennaio ad Aprile  
Harvesting period: from January to April  
Période de récolte: de Janvier à Avril

TARTUFO & BALSAMICO

TRUFFLE & BALSAMIC | TRUFFE & BALSAMIQUE



Code **C0868**  
500 gr - 17.64 oz - Box 4 pz



Code **C0838**  
90 gr - 3.17 oz - Box 6 pz

**DELIZIA DI FUNGHI PORCINI CON TARTUFO BIANCO E "ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP"**

ideale su: pasta, riso, bruschette, tartine, formaggio, carne, frittate.

*PORCINI MUSHROOMS DELICACY with WHITE TRUFFLE and BALSAMIC VINEGAR of MODENA*  
ideal on: pasta, rice, bruschetta, canapés, cheese, meat, omelettes.

*CRÈME de CÈPES & TRUFFE BLANCHE avec VINAIGRE BALSAMIQUE de MODÈNE*  
idéal sur: les pâtes, les risottos, les toasts, les canapés, les fromages, la viande, les omelettes.



Code **C0836**  
90 gr - 3.17 oz - Box 6 pz



Code **C0866**  
500 gr - 17.64 oz - Box 4 pz



Code **C0840**  
90 gr - 3.17 oz - Box 6 pz



Code **C0870**  
500 gr - 17.64 oz - Box 4 pz

**VELLUTATA  
AL TARTUFO BIANCO  
CON "ACETO BALSAMICO  
DI MODENA IGP"**

**ideale su:** pasta, riso, bruschette, salumi, tartine, formaggio, carne, frittate.

**WHITE TRUFFLE VELVETY CREAM  
with BALSAMIC VINEGAR of MODENA**  
**ideal on:** pasta, rice, bruschetta, cold cuts, canapés, meat, omelettes.

**VELOUTÉ à la TRUFFE BLANCHE avec  
VINAIGRE BALSAMIQUE de MODÈNE**  
**idéal sur:** les pâtes, les risottos, les toasts, la charcuterie, les canapés, la viande, les omelettes.

**SALSA AL TARTUFO BIANCO  
CON "ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP"**

**ideale su:** pasta, riso, carne, tartine, formaggi, bruschette, frittate, uova. Dose consigliata: 15-20 g a persona.

**WHITE TRUFFLE SAUCE  
with BALSAMIC VINEGAR of MODENA**

**ideal on:** pasta, rice, omelettes, meat, canapés, cheeses, toasts, eggs. Recommended dose: 15-20 g per person.

**SAUCE à la TRUFFE BLANCHE avec VINAIGRE BALSAMIQUE de MODÈNE**  
**idéal sur:** les pâtes, les risottos, la viande, les canapés, les fromages, les toasts, les omelettes, les œufs. Dose conseillée: 15-20 g par personne.



# Gourmet SELECTION

TARTUFO & BALSAMICO  
TRUFFLE & BALSAMIC | TRUFFE & BALSAMIQUE

Code **C0876**  
500 gr - 17.64 oz  
Box 4 pz



Code **C0834**  
90 gr - 3.17 oz - Box 6 pz



Code **C0864**  
500 gr - 17.64 oz - Box 4 pz



Code **C0846**  
90 gr - 3.17 oz - Box 6 pz



## SALSA TARTUFATA CON "ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP"

**ideale su:** crostini, tartine, frittelle, frittate, uova, carne bollita, arrosto o alla griglia. Ottima se mescolata con panna, ricotta o mascarpone.  
Dose consigliata: 15-20 g per persona.

**TRUFFLE SAUCE with BALSAMIC VINEGAR of MODENA**  
**ideal on:** toasts, canapés, pancakes, omelettes, eggs, boiled, roasted or grilled meat. Perfect if mixed with cream, ricotta or mascarpone.  
Recommended dose: 15-20 g per person.

**SAUCE à la TRUFFE avec VINAIGRE BALSAMIQUE de MODÈNE**  
**idéal sur:** les toasts, les canapés, les galettes, les omelettes, les œufs, la viande bouillie, rôtie ou grillée. Parfaite avec ajout de crème fraîche, ricotta, mascarpone.  
Dose conseillée: 15-20 g par personne.

## SALSA BRUSCHETTA CON TARTUFO BIANCHETTO E "ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP"

**ideale su:** bruschette, crostini, tartine, pasta, risotti, uova, carne bollita, arrosto o alla griglia.  
Dose consigliata: 15-20 g per persona.

**BRUSCHETTA SAUCE  
with BIANCHETTO TRUFFLE  
and BALSAMIC VINEGAR OF MODENA**  
**ideal on:** bruschetta, toasts, canapés, pasta, risotto, eggs, boiled, roasted or grilled meat.  
Suggested quantity per person: 15-20g

**SAUCE BRUSCHETTA  
avec TRUFFE BIANCHETTO et VINAIGRE  
BALSAMIQUE de MODÈNE**  
**idéal sur:** les toasts, les canapés, les pâtes, les risottos, les œufs, la viande bouillie, rôtie ou grillée.  
Dose recommandée par personne: 15-20g





### TARTUFO ESTIVO FINE INTERO

Code **C0848** 50 gr - 1.76 oz - Box 6 pz

**ideale** grattugiato o affettato su insalate miste, crostini, tartine, zuppe, pasta, risotti, frittate, uova, patate, carne bollita, arrosto e alla griglia, pesce, utilizzando anche il liquido di governo per esaltarne il sapore.

#### FINE WHOLE SUMMER TRUFFLE

**ideal** grated or sliced on mixed salads, croutons, canapés, soups, pasta, risottos, omelettes, eggs, potatoes, boiled, roasted and grilled meat, fish, also using the preserving liquid to enhance the flavour.

#### TRUFFE D'ÉTÉ ENTIÈRE

**idéale** râpée ou en tranches sur les salades composées, croûtons, galettes, soupes, pâtes, risottos, omelettes, œufs, pommes de terre, viandes bouillies, rôties et grillées, poisson, en utilisant également le liquide de couverture pour rehausser le goût.



### TARTUFO ESTIVO ESSICCATO A FETTE

Code **C0831** 10 gr - 0.35 oz - Box 6 pz

**ideale su:** insalate miste, crostini, tartine, pizza, zuppe, pasta, risotti, frittate, uova, patate, carne bollita, arrosto e alla griglia, pesce.

#### DRIED SUMMER TRUFFLE in SLICES

**ideal on:** mixed salads, croutons, canapés, soups, pasta, risottos, omelettes, eggs, potatoes, boiled, roasted and grilled meat, fish

#### TRUFFE D'ÉTÉ SÉCHÉE en TRANCHES

**idéal sur:** salades composées, croûtons, canapés, pizza, soupes, pâtes, risottos, omelettes, œufs, pommes de terre, viande bouillie, rôtie et grillée, poisson.





**CREMA AL PECORINO ROMANO DOP  
CON TARTUFO NERO  
E "ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP"**

Code **C0842** 90 gr - 3.17 oz - Box 6 pz

**ideale su:** pasta, riso, carne, tartine, bruschette, frittate uova.  
Dose consigliata: 15-20 g a persona.

**PECORINO ROMANO CREAM  
with BLACK TRUFFLE  
and BALSAMIC VINEGAR of MODENA**

**ideal on:** pasta, rice, meat, canapés, bruschetta, omelettes, eggs.  
Recommended dose: 15-20 g per person.

**CRÈME AU PECORINO ROMANO  
avec TRUFFE NOIRE  
et VINAIGRE BALSAMIQUE de MODÈNE**

**idéal sur:** les pâtes, les risottos, la viande, les canapés, les toasts,  
les omelettes, les œufs.  
Dose conseillée: 15-20 g par personne.



**CREMA A BASE DI BURRO  
CON TARTUFO BIANCO  
E "ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP"**

Code **C0832** - 85 gr - 2.99 oz - Box 6 pz

**ideale su:** pasta all'uovo, risotti, crostini, tartine, salumi. Dose  
consigliata: 20 g per persona.

**BUTTER-BASED CREAM with WHITE TRUFFLE and  
BALSAMIC VINEGAR of MODENA**

**ideal on:** pasta, rice, croutons, canapés, cold cuts. Recommended  
dose: 20 g per person.

**CRÈME à BASE de BEURRE avec TRUFFE BLANCHE  
et VINAIGRE BALSAMIQUE de MODÈNE**

**idéal sur:** les pâtes, les risottos, les toasts, les galettes, la  
charcuterie. Dose conseillée: 20 g par personne.



**CARPACCIO DI TARTUFO ESTIVO  
CON "ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP"**

Code **C0830** - 85 gr - 2.99 oz - Box 6 pz

**ideale su:** pasta, riso, carne, pesce, tartine, carpaccio, uova, caprese,  
patate. Dose consigliata: 8-10 g per persona.

**SUMMER TRUFFLE CARPACCIO with BALSAMIC VINEGAR  
of MODENA**

**ideal on:** pasta, rice, meat, fish, canapés, carpaccio, eggs, caprese,  
potatoes. Recommended dose: 8-10 g per person.

**CARPACCIO de TRUFFE d'ÉTÉ avec VINAIGRE  
BALSAMIQUE de MODÈNE**

**idéal sur:** les pâtes, les risottos, la viande, le poisson,  
les canapés, le carpaccio, les œufs, la caprese,  
les pommes de terre . Dose conseillée: 8-10 g par personne.



**INSAPORITORE  
CON TARTUFO**

Code **C0852** - 65 gr - 2.29 oz - Box 6 pz

**ideale su:** pasta all'uovo, risotti, pizza, crostini,  
crêpe, tartine, frittate.  
Dose consigliata: 20 g per persona.

**TRUFFLE SEASONING**

**ideal on:** pasta, rice, pizza, toasts, canapés,  
omelettes.  
Recommended dose: 20 g per person.

**ASSAISONNEMENT à la TRUFFE**

**idéal sur:** les pâtes, les risottos, les pizza, les toasts,  
les canapés, les galettes, les omelettes.  
Dose conseillée: 20 g par personne







**FIOR DI SALE DI SICILIA  
CON TARTUFO ESTIVO  
E "ACETO BALSAMICO  
DI MODENA IGP"**

Code **C0850** - 100 gr - 3.52 oz - Box 6 pz

**ideale su:** carne e pesce alla griglia, patate, uova, caprese, insalate, verdure grigliate.

*SICILIAN FLOWER of SALT with SUMMER TRUFFLE and BALSAMIC VINEGAR of MODENA*

**ideal on:** grilled meat and fish, potatoes, eggs, caprese, salads, grilled vegetables.

**FLEUR de SEL de SICILE à LA TRUFFE D'ÉTÉ et au VINAIGRE BALSAMIQUE de MODÈNE**

**idéal sur:** la viande et le poisson grillés, les pommes de terre, les œufs, la caprese, les salades, les légumes.



**FIOR DI SALE DI SICILIA  
E "ACETO BALSAMICO  
DI MODENA IGP"**

Code **C0804** - 100 gr - 3.52 oz - Box 6 pz

**ideale su:** carne e pesce alla griglia, patate, uova, caprese, insalate, verdure grigliate.

*SICILIAN FLOWER of SALT with BALSAMIC VINEGAR of MODENA*

**ideal on:** grilled meat and fish, potatoes, eggs, caprese, salads, grilled vegetables.

**FLEUR de SEL de SICILE avec VINAIGRE BALSAMIQUE de MODÈNE**

**idéal sur:** la viande et le poisson grillés, les pommes de terre, les œufs, la caprese, les salades, les légumes.



**DOLCEZZA**

**A BASE DI MIELE D'ACACIA  
CON TARTUFO ESTIVO  
E "ACETO BALSAMICO  
DI MODENA IGP"**

Code **C0844** - 130 gr - 4.58 oz - Box 6 pz

**ideale su:** formaggi a pasta molle e stagionati (Parmigiano Reggiano, Pecorino, Ricotta), gelati, dolci.

*ACACIA HONEY-BASED DELICACY with SUMMER TRUFFLE and BALSAMIC VINEGAR of MODENA*

**ideal on:** tender and matured cheeses (Parmigiano, Pecorino, Ricotta), ice-cream, desserts.

**DÉLICATESSE à BASE de MIEL d'ACACIA avec TRUFFE d'ÉTÉ et VINAIGRE BALSAMIQUE de MODÈNE**

**idéal sur:** les fromages frais et affinés (Parmesan, Brebis, Roquefort, Ricotta), les crèmes glacées, desserts.





## DELIGHTFUL TRUFFLE COLLECTION

Code **C1570** Box 3 pz

VELLUTATA al TARTUFO BIANCO  
con "Aceto Balsamico di Modena igp"  
90 gr - 3.17 oz

SALSA al TARTUFO BIANCO  
con "Aceto Balsamico di Modena igp"  
90 gr - 3.17 oz

DELIZIA di FUNGHI PORCINI  
con TARTUFO BIANCO  
e "Aceto Balsamico di Modena igp"  
90 gr - 3.17 oz



## CREAMY TRUFFLE COLLECTION

Code **C1572** Box 3 pz

CREMA al PECORINO ROMANO dop  
con TARTUFO NERO  
e "Aceto Balsamico di Modena igp"  
90 gr - 3.17 oz

SALSA TARTUFATA  
con "Aceto Balsamico di Modena igp"  
90 gr - 3.17 oz

CREMA a BASE di BURRO  
con TARTUFO BIANCO  
e "Aceto Balsamico di Modena igp"  
80 gr - 2.82 oz



## SUPREME TRUFFLE COLLECTION

Code **C1574** Box 3 pz

CARPACCIO di TARTUFO ESTIVO  
con "Aceto Balsamico di Modena igp"  
85 gr - 2.99 oz

FIOR di SALE di SICILIA  
con TARTUFO ESTIVO  
e "Aceto Balsamico di Modena igp"  
100 gr - 3.52 oz

INSAPORITORE con TARTUFO  
65 gr - 2.29 oz



TARTUFO & BALSAMICO  
TRUFFLE & BALSAMIC  
TRUFFE & BALSAMIQUE



Code C0958 (PET)



Code C3555



## CONDIMENTO BALSAMICO BIANCO AROMATIZZATO AL TARTUFO BIANCO

Code C3520 - 250 ml - 8.45 fl.oz - Box 6 pz

**ideale su:** insalate miste, verdure grigliate o gratinate, risotto, carne, pesce, riso freddo, patate, uova, funghi, minestre, brodi.  
Dose consigliata: un cucchiaino per persona.

### WHITE TRUFFLE FLAVOURED WHITE BALSAMIC CONDIMENT

**ideal on:** mixed salads, grilled or baked vegetables, meat, fish, rice salad, potatoes, eggs, mushrooms, noodle soup, broth. Recommended dose: a tea-spoon per person.

### CONDIMENT BALSAMIQUE BLANC AROMATISÉ à la TRUFFE BLANCHE

**idéal sur:** les salades, les légumes grillés ou gratinés, la viande, le poisson, la salade de riz, les œufs, les pommes de terre, les champignons, les soupes, les bouillons, les sauces.  
Dose conseillée: une cuillère à café par personne.



## CONDIMENTO BALSAMICO AROMATIZZATO AL TARTUFO BIANCO

Code C3508 - 250 ml - 8.45 fl.oz - Box 6 pz

**ideale su:** minestre, risotti, verdure cotte o crude, grigliate, arrosti e bolliti, tartare e carpaccio, frittate, uova, patate, formaggi.  
Dose consigliata: un cucchiaino per persona.

### WHITE TRUFFLE FLAVOURED BALSAMIC CONDIMENT

**ideal on:** noodles, rice, raw or cooked vegetables, roast, grilled and boiled meat, omelette, eggs, potatoes, soups, cheese.  
Recommended dose: a tea-spoon per person.

### CONDIMENT BALSAMIQUE AROMATISÉ à la TRUFFE BLANCHE

**idéal sur:** les pâtes, les risottos, les légumes crus ou cuits, les grillades et rôtis de viandes, les tartares, le carpaccio, les omelettes, les pommes de terre, les soupes, les fromages.  
Dose conseillée: une cuillère à café par personne.

**CONDIMENTO  
CON "ACETO BALSAMICO DI  
MODENA IGP"  
AROMATIZZATO AL TARTUFO  
BIANCO**

Code **C3450** - 100 ml - 3.38 fl.oz - Box 6 pz

**ideale su:** insalate, formaggi freschi, patate, carni bianche o rosse, carpaccio, bresaola. Dose consigliata: un cucchiaino per persona.

**WHITE TRUFFLE FLAVOURED  
CONDIMENT with BALSAMIC VINEGAR of  
MODENA**

**ideal on:** salads, tender cheeses, potatoes, white or red meat, carpaccio, bresaola. Recommended dose: a tea-spoon per person.

**CONDIMENT avec VINAIGRE  
BALSAMIQUE de MODÈNE AROMATISÉ  
à la TRUFFE BLANCHE**

**idéal sur:** les salades, les viandes blanches ou rouges, le carpaccio, la Bresaola. Dose conseillée: une cuillère à café par personne.

**CONDIMENTO  
BALSAMICO BIANCO  
AROMATIZZATO AL  
TARTUFO BIANCO**

Code **C3425** - 100 ml - 3.38 fl.oz - Box 6 pz

**ideale su:** insalate miste, verdure grigliate o gratinate, risotto, carne, pesce, riso freddo, patate, uova, funghi, minestre, brodi. Dose consigliata: un cucchiaino per persona.

**WHITE TRUFFLE FLAVOURED WHITE BALSAMIC  
CONDIMENT**

**ideal on:** mixed salads, grilled or baked vegetables, meat, fish, rice salad, potatoes, eggs, mushrooms, noodle soup, broth. Recommended dose: a tea-spoon per person.

**CONDIMENT BALSAMIQUE BLANC AROMATISÉ à la  
TRUFFE BLANCHE**

**idéal sur:** les salades, les légumes grillés ou gratinés, la viande, le poisson, la salade de riz, les œufs, les pommes de terre, les champignons, les soupes, les bouillons, les sauces. Dose conseillée: une cuillère à café par personne.



**CONDIMENTO  
BALSAMICO  
AROMATIZZATO AL TARTUFO  
BIANCO**

Code **C3410** - 100 ml - 3.38 fl.oz - Box 6 pz

**ideale su:** minestre, risotti, verdure cotte o crude, grigliate, arrosti e bolliti, tartare e carpaccio, frittate, uova, patate, formaggi. Dose consigliata: un cucchiaino per persona.

**WHITE TRUFFLE FLAVOURED**

**BALSAMIC CONDIMENT**

**ideal on:** noodles, rice, raw or cooked vegetables, roast, grilled and boiled meat, omelette, eggs, potatoes, soups, cheese. Recommended dose: a tea-spoon per person.

**CONDIMENT BALSAMIQUE**

**AROMATISÉ à la TRUFFE BLANCHE**

**idéal sur:** les pâtes, les risottos, les légumes crus ou cuits, les grillades et rôtis de viandes, les tartares, le carpaccio, les omelettes, les pommes de terre, les soupes, les fromages. Dose conseillée: une cuillère à café par personne.

TARTUFO & BALSAMICO  
TRUFFLE & BALSAMIC  
TRUFFE & BALSAMIQUE



**“SERIE 12”**

Code **L119** - 40 ml - 1.35 Fl.oz - Box 9 pz

**CONDIMENTO BALSAMICO  
AL TARTUFO**

Condimento ricercato aromatizzato per infusione con tartufo bianco e invecchiato in botti di legni pregiati.  
**è indicato su:** insalate, patate, risotti, uova, carni, formaggi, minestre,...

**TRUFFLE BALSAMIC CONDIMENT**

Special Balsamic dressing flavoured with white truffle infused and aged in precious wood barrels.

**ideal on:** salads, potatoes, rice, eggs, meat, cheese, soup,...

**CONDIMENT BALSAMIQUE À LA TRUFFE**

Condiment Balsamique aromatisé par infusion de truffe blanche et affiné dans des barriques en bois précieux.

**Il est apprécié sur:** les salades, les pommes de terre, les risottos, les oeufs, les viandes, les fromages, les soupes,...



**“SERIE 20”**

Code **L151** - 100 ml - 3.38 Fl.oz - Box 4 pz



**CONDIMENTO BALSAMICO  
RISERVA TARTUFO  
“16 TRAVASI”**

Code **G320** 50 g - 1.76 oz - Box 4 pz

Condimento ricercato aromatizzato per infusione con tartufo bianco e invecchiato in botti di legni pregiati.  
**è indicato per:** insalate, risotti, uova, patate, carni, formaggi.

**TRUFFLE BALSAMIC CONDIMENT**

White Truffle Balsamic Condiment aged in precious wood barrels.

**ideal for:** salads, rice, eggs, potatoes, meat, cheese.

**CONDIMENT BALSAMIQUE À LA TRUFFE**

Condiment Balsamique aromatisé par infusion de Truffe Blanche et vieilli en barriques de bois précieux.

**Il est apprécié pour:** les salades, les risottos, les œufs, les pommes de terre, les viandes, les fromages.



TARTUFO & BALSAMICO

TRUFFLE & BALSAMIC

TRUFFE & BALSAMIQUE



**CONDIMENTO BALSAMICO BIANCO**

**AL TARTUFO**

Code **L456** - 250 ml - 8.45 Fl.oz - Box 6 pz

**è indicato su:** insalate miste, verdure grigliate o gratinate, risotto, filetto di manzo o maiale, riso freddo, patate, uova in genere, funghi, minestre, brodi, pinzimoni...

**TRUFFLE WHITE CONDIMENT**

**ideal on:** mixed salads, grilled or baked vegetables, Beef or pork steak, rice salad, potatoes, eggs, mushrooms, noodle soup, broth, bread dipping...

**BALSAMIQUE BLANC À LA TRUFFE**

**apprécié sur:** les salades, légumes grillés ou gratinés, filet de bœuf ou de porc, salade de riz, œufs en tout genre, pommes de terre, champignons, soupes, bouillons, risotto, sauces...



**CONDIMENTO BALSAMICO**

**AL TARTUFO**

Code **C02501**

100 ml - 3.38 Fl.oz - Box 6 pz

**è indicato su:** verdure cotte o crude, grigliate, arrostiti e bolliti, tartare e carpaccio, frittate, uova, patate, minestre, risotti, formaggi ...

**TRUFFLE FLAVOURED CONDIMENT**

**ideal on:** raw or cooked vegetables, roast, grilled, boiled meat, omelette, eggs, potatoes, soups, noodles, rice, cheese...

**BALSAMIQUE À LA TRUFFE**

**apprécié sur:** les légumes crus ou cuits, les grillades et rôtis de viandes, les tartares, carpaccio, omelettes, pommes de terre, soupes, pâtes, risottos, fromages...



**PERLE DI BALSAMICO AL TARTUFO**

Code **G622** - 50 g - 1.7 oz - Box 12 pz

Code **G623** - 370 g - 13.05 oz - Box 4 pz

**Indicate per:** insalate miste, verdure grigliate, uova e frittate, filetto di manzo o maiale, salumi, patate, formaggi, finger foods, antipasti, risotti.

**BALSAMIC PEARLS - TRUFFLE**

**Ideal for:** mixed salads, grilled vegetables, beef or pork tenderloin, eggs and omelettes, cured meat, potatoes, cheese platters, finger foods, appetizers, rice.

**PERLES DE BALSAMIQUE - TRUFFE**

**Indiqué pour:** les salades, légumes grillés, filet de porc ou de bœuf, œufs et omelettes, charcuterie, pommes de terre, fromages, amuse-bouches, entrées, risotto.





Code **C4200**



Code **C4230**

Code **C4250**

**CONDIMENTO CON OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA  
AROMATIZZATO AL TARTUFO BIANCO**

Code **C4200** - 100 ml - 3.38 fl.oz - Box 6 pz

Code **C4230** - 175 ml - 5.90 fl.oz - Box 6 pz

Code **C4250** - 250 ml - 8.45 fl.oz - Box 6 pz

**ideale su:** pasta, riso, uova, carni bollite o alla griglia, carpacci di carne o pesce. Dose consigliata: un cucchiaino per persona.

**WHITE TRUFFLE FLAVOURED EXTRA VIRGIN OLIVE OIL CONDIMENT**

**ideal on:** pasta, rice, eggs, boiled or grilled meat, meat or fish carpaccio. Recommended dose: a tea-spoon per person

**CONDIMENT avec HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA AROMATISÉ à la TRUFFE BLANCHE**

**idéal sur:** les pâtes, les risottos, les œufs, la viande bouillié ou grillée, le carpaccio de viande ou poisson.

Dose conseillée: une cuillère à café par personne.



PASTA ALL'UOVO AL TARTUFO  
CON ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

EGG PASTA WITH TRUFFLE AND  
BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

PÂTES AUX OEUF AVEC TRUFFE ET  
VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE

G3083  
**Fettuccine**  
con Tartufo e  
Aceto Balsamico  
di Modena I.G.P.  
250g. - 8.81 oz  
Box 10 pz.



la Pasta all'uovo  
*Fettuccine*  
al Tartufo  
con "Aceto Balsamico  
di Modena IGP"



Antica specialità artigianale impastata  
con Tartufo e Aceto Balsamico di Modena IGP  
Traditional Artisan Recipe made  
with Truffle and Balsamic Vinegar of Modena  
people. Cuoce in 1-2 minuti - Cooking time: 1-2 minutes  
MADE IN ITALY



# Gourmet SELECTION

PASTA & BALSAMICO

PASTA & BALSAMIC | PÂTES & BALSAMIQUE

PASTA ALL'UOVO CON ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

EGG PASTA WITH BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

PÂTES AUX OEUF S AVEC VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE



G3082

**Pappardelle**  
con Aceto Balsamico di Modena I.G.P.  
250g. - 8.81 oz  
Box 10 pz.



G3081

**Fettuccine**  
con Aceto Balsamico di Modena I.G.P.  
250g. - 8.81 oz  
Box 10 pz.



G3080

**Tagliolini**  
con Aceto Balsamico di Modena I.G.P.  
250g. - 8.81 oz  
Box 10 pz.



**SALSA DI POMODORO  
CON BASILICO  
E ACETO BALSAMICO  
DI MODENA IGP**

Code **B-C0814**

250 gr - 8.81 oz - Box 6 pz

**TOMATO SAUCE WITH BASIL AND  
BALSAMIC VINEGAR OF MODENA**

**SAUCE AVEC BASILIC  
ET VINAIGRE BALSAMIQUE  
DE MODÈNE**



**SALSA DI POMODORO  
ARRABBIATA  
CON ACETO BALSAMICO  
DI MODENA IGP**

Code **B-C0820**

250 gr - 8.81 oz - Box 6 pz

**TOMATO SAUCE  
ARRABBIATA WITH  
BALSAMIC VINEGAR  
OF MODENA**

**SAUCE ARRABBIATA  
AVEC VINAIGRE  
BALSAMIQUE  
DE MODÈNE**



**SALSA DI POMODORO  
MEDITERRANEA  
CON ACETO BALSAMICO  
DI MODENA IGP**

Code **B-C0810**

250 gr - 8.81 oz - Box 6 pz

**TOMATO SAUCE  
MEDITERRANEA WITH  
BALSAMIC VINEGAR  
OF MODENA**

**SAUCE MEDITERRANEA  
AVEC VINAIGRE  
BALSAMIQUE  
DE MODÈNE**



**SALSA DI POMODORO  
CON PECORINO  
E ACETO BALSAMICO  
DI MODENA IGP**

Code **B-C0818**

250 gr - 8.81 oz - Box 6 pz

**TOMATO SAUCE  
WITH PECORINO AND  
BALSAMIC VINEGAR  
OF MODENA**

**SAUCE AVEC  
PECORINO ET  
VINAIGRE BALSAMIQUE  
DE MODÈNE**



**SALSA DI POMODORO  
PUTTANESCA  
CON ACETO BALSAMICO  
DI MODENA IGP**

Code **B-C0807**

250 gr - 8.81 oz - Box 6 pz

**TOMATO SAUCE  
PUTTANESCA WITH  
BALSAMIC VINEGAR  
OF MODENA**

**SAUCE PUTTANESCA  
AVEC VINAIGRE  
BALSAMIQUE  
DE MODÈNE**

**SALSE PRONTE CON ACETO  
BALSAMICO DI MODENA IGP**

**Ideale con:** antipasti, bruschette, pasta, pasta ripiena, risotti, gnocchi di patate, pizza, polpette, carne in umido.

**Modalità di utilizzo:** versare il contenuto in una padella, scaldare 2 minuti, aggiungere sale e pepe a piacimento.

**READY TO USE TOMATO SAUCES WITH  
BALSAMIC VINEGAR OF MODENA**

**Ideal with:** appetizers, bruschetta, pasta, dumplings, rice, potato gnocchi, pizza, meatballs, stew meat

**How to use:** pour the contents into a pan, heat for 2 minutes, add salt and pepper as needed and dress dish.

**SAUCES DE TOMATE PRÊTES  
À L'EMPLOI AVEC VINAIGRE  
BALSAMIQUE DE MODÈNE**

**Ideal avec:** entrées, bruschetta, pâtes, pâtes farcies, risottos, gnocchi de pommes de terre, pizza, boulettes de viande, ragoût de viande

**Mode d'emploi:** verser le contenu dans une casserole, faire chauffer 2 minutes, saler et poivrer à souhait puis ajouter à la recette.





**SALSA DI POMODORO  
NAPOLETANA  
CON ACETO BALSAMICO  
DI MODENA IGP**

Code **B-C0816**  
250 gr - 8.81 oz - Box 6 pz

*TOMATO SAUCE NAPOLETANA  
AND BALSAMIC VINEGAR OF  
MODENA*

*SAUCE NAPOLETANA  
ET VINAIGRE BALSAMIQUE  
DE MODÈNE*



**SALSA DI POMODORO  
CON VODKA  
E ACETO BALSAMICO  
DI MODENA IGP**

Code **B-C0808**  
250 gr - 8.81 oz - Box 6 pz

*TOMATO SAUCE WITH  
VODKA AND BALSAMIC VINEGAR  
OF MODENA*

*SAUCE AVEC VODKA  
ET VINAIGRE BALSAMIQUE  
DE MODÈNE*



**SALSA DI POMODORO  
ORTOLANA  
CON ACETO BALSAMICO  
DI MODENA IGP**

Code **B-C0812**  
250 gr - 8.81 oz - Box 6 pz

*TOMATO SAUCE  
ORTOLANA WITH  
BALSAMIC VINEGAR  
OF MODENA*

*SAUCE ORTOLANA  
AVEC VINAIGRE  
BALSAMIQUE DE MODÈNE*



**SALSA DI POMODORO  
CON TARTUFO  
E ACETO BALSAMICO  
DI MODENA IGP**

Code **C0809**  
250 gr - 8.81 oz - Box 6 pz

*TOMATO SAUCE WITH TRUFFLE  
AND BALSAMIC VINEGAR  
OF MODENA*

*SAUCE À LA TRUFFE ET VINAIGRE  
BALSAMIQUE DE MODÈNE*



**SALSA DI POMODORO  
GIALLO  
CON ACETO BALSAMICO  
DI MODENA IGP**

Code **C0811**  
250 gr - 8.81 oz - Box 6 pz

*YELLOW TOMATO SAUCE  
WITH BALSAMIC VINEGAR  
OF MODENA*

*SAUCE À LA  
TOMATE JAUNE AVEC  
VINAIGRE BALSAMIQUE  
DE MODÈNE*



**SALSA AL BALSAMICO CON BACCHE DI GOJI**

Code **C0806** - 240 g - 8.45 oz - Box 12 pz

**è indicata per condire primi, bruschette, pizza, frittate, panini,**

*TOMATO SAUCE WITH BALSAMIC AND GOJI BERRIES  
ideal to dress pasta, pizza, garlic bread, tortillas, sandwiches, to  
accompany meat and cheese.*

*SAUCE TOMATE AU BALSAMIQUE ET BAIES DE GOJI  
Indiquée pour agrémenter les pâtes, pizza, croutons et canapés,  
sandwiches, omelettes, viandes, fromages.*





## ESPOSITORE IN LEGNO

Code **L951** - Box 1 pz

Espositore autoportante da incastro con 4 piani adatto per allestimenti punti vendita, showroom, fiere, mercati... (prodotti non inclusi)

*Free standing Wood display with 4 shelves, suitable for shops, showrooms, exhibitions, markets... (Items not included)*

Gondole en bois autoportante avec 4 étages, idéale pour les points de ventes, showroom, salons, marchés... (Produits non inclus)



## TRAGNO

Code **L907** - Box 1 pz

Antico contenitore in terracotta smaltato per Aceto Balsamico di Modena.

*Traditional terracotta container for Balsamic Vinegar.*

Réceptif traditionnel en terre-cuite pour Vinaigre balsamique.



## BOTTE

Code **L9061** - Box 1 pz

Botticella decorativa in legno di Rovere. Fornita vuota, con supporto di legno e marchio in ceramica.

*Decorative Oak barrel.*

*Supplied empty with wood holder and hand-made china plate.*

Barrique de décoration, en bois de rouvre. Fournie vide avec son support en bois et logo en céramique.

Nel 1869, Giuseppe Leonardi riceveva in eredità le sue prime botti di Aceto Balsamico già invecchiato di almeno 20 anni. Dopo due anni, l'azienda agricola Leonardi, impiantata a Magreta di Formigine, si distingueva già per la sua elevata qualità. Il figlio di Giuseppe, Vito Leonardi, seguendo le orme del padre con passione, assisteva alla vendemmia, selezionando i grappoli più rigogliosi per ottenere i mosti migliori. Con il passare del tempo la tecnica si affina mentre si formava l'immenso patrimonio sensoriale che oggi, Giovanni e Francesco Leonardi possono custodire ed alimentare con orgoglio, la riserva di famiglia più antica, simbolo di un'eredità culturale e affettiva il cui valore si comprende solo dopo averla degustata.

*In 1869, Giuseppe Leonardi inherited his first barrels of Balsamic Vinegar already aged for at least 20 years. Two years later the Leonardi Vinegar farm settled in Magreta di Formigine, was already well-known for its high quality. Giuseppe's son, Vito Leonardi, followed his father's steps passionately, overseeing the harvest and selecting the ripest and flourishing grape bunches to obtain the best musts. With the passing of time, the technique got refined while the immense sensorial treasure continued to grow and today, Giovanni and Francesco Leonardi pride themselves in keeping the oldest Family Reserve, symbol of a cultural and emotional legacy the value of which can be understood only after tasting it.*

En 1869, Giuseppe Leonardi héritait de ses premiers tonneaux contenant un Vinaigre Balsamique d'au moins vingt ans d'âge. Deux ans plus tard, l'exploitation agricole Leonardi, installée à Magreta de Formigine, se distinguait déjà pour sa qualité supérieure. Le fils de Giuseppe, Vito Leonardi, suivit les pas de son père avec passion, en assistant personnellement aux vendanges, sélectionnant les grappes les plus mûres et luxuriantes pour obtenir les meilleurs mouts. Au fil du temps, la technique de production se raffina tandis que se formait cet extraordinaire patrimoine sensoriel qu'aujourd'hui, Giovanni et Francesco Leonardi peuvent garder et alimenter avec orgueil, la Réserve de Famille la plus ancienne, symbole d'un héritage dont la valeur culturelle et affective se comprend seulement après l'avoir dégustée.



*Leonardi Giuseppe  
Guicciardi Maria*



*Leonardi Vito*



*Leonardi Giovanni*



*Leonardi Francesco*

Progetto, direzione e coordinamento a cura di Leonardi Francesco - Editore,  
Azienda Agricola Leonardi Giovanni, Via Mazzacavallo 62 - 41043 Formigine (MO) Italy - Pubblicazione Maggio 2018  
Le fotografie ed i testi sono di proprietà dell'Azienda Agricola Leonardi Giovanni - Modena, Italy  
Tutti i diritti riservati, la loro riproduzione anche parziale con qualsiasi mezzo è vietata.



ACETAIA  
**LEONARDI**  
1871

**Azienda Agricola LEONARDI Giovanni**

*Via Mazzacavallo, 62 - 41043 Magreta di Formigine - MODENA - ITALY*

*Tel. 0039 059 554375 - Fax 0039 059 555487*

*www.acetaialeonardi.it - E-mail: info@acetaialeonardi.it*

*Seguici anche su:*



<https://www.facebook.com/AcetaiaLeonardi>



[www.instagram.com/acetaialeonardi1871](https://www.instagram.com/acetaialeonardi1871)