



BIO
BIOLOGICO



Leonardi Giovanni

LEONARDI BALSAMICO 1871

Family Tradition



The Medals of Quality

LEONARDI

BIO



ORGANIC



BIOLOGIQUE

BIOLOGICO

Acetaia Leonardi che da sempre coltiva le proprie vigne preferendo metodi naturali agli ausili di sintesi, presenta una nuova gamma per rispondere alla domanda sempre crescente di prodotti certificati secondo il reg. CE n. 834/2007. Nasce così LEONARDI BIO, una famiglia completa di prodotti rivolta ai mercati specializzati che garantiscono al consumatore un metodo di coltivazione che sfrutti al massimo le risorse locali per fertilizzare la terra, senza l'uso di pesticidi chimici, concimi sintetici e senza organismi geneticamente modificati.

La gamma LEONARDI BIO si riconosce grazie al logo "Euro-leaf" che garantisce:

- **Almeno 95% degli ingredienti prodotti da agricoltura biologica;**
- **Prodotti certificati da apposito organismo di controllo che ne assicura la conformità;**
- **Tracciabilità del produttore, del preparatore o del venditore con apposito codice di certificazione in etichetta.**



ORGANIC

Acetaia Leonardi has always used environmentally friendly methods of agriculture and is happy to introduce its new Organic certified range of products: LEONARDI BIO. This complete line was born to satisfy the always growing demand for EU reg. n. 834/2007 certified food products which guarantee to the consumer the use of recycled or organic fertilizers, prohibiting synthetic substances and the use of genetically modified organisms.

The line LEONARDI BIO is identifiable by the organic logo "Euro-leaf" which guarantees:

- **At least 95% of ingredients coming from organic farming;**
- **Products certified conforming by a specific control body;**
- **Traceability of producer, packer or seller clearly mentioned on label through the certification code.**

BIOLOGIQUE

Acetaia Leonardi qui depuis toujours cultive ses propres vignes en privilégiant les méthodes naturelles dans le respect de la biodiversité et de l'environnement, est heureuse de présenter sa nouvelle gamme de produits LEONARDI BIO. Cette gamme très complète naît pour répondre à une demande toujours croissante de produits certifiés selon le Reg. EU n. 834/2007 et s'adresse aux marchés spécialisés dans le secteur assurant au consommateur final une production agricole qui exclut le recours aux fertilisants chimiques de synthèse et les organismes génétiquement modifiés.

La gamme LEONARDI BIO est identifiable par le logo bio « Euro-leaf » qui garantit:

- **Au moins 95% des ingrédients issus de l'agriculture biologique;**
- **Produits certifiés conformes par un organisme de contrôle officiel;**
- **Tracabilité du producteur, de l'emballeur ou du vendeur grâce au code opérateur sur l'emballage.**



Code **B-G436** - 100 ml - 3.38 Fl.oz - Box 6 pz

CONDIMENTO AGRODOLCE BIO

MELA

è indicato su: formaggi freschi o stagionati (ricotta, robiola, provolone, caprino, Parmigiano Reggiano...), insalata mista, verdure lesse, salumi, yogurt, panna cotta, frutta, gelato di vaniglia, frittelle, crostate.

ORGANIC APPLE CONDIMENT

ideal on: tender or aged cheese (ricotta, stracchino, provolone, goat cheese, Parmigiano...), mixed salads, boiled vegetables, salami and ham, yoghurt, custard, fresh fruit, vanilla ice cream and shakes, pancakes, cheesecake, pies.

CONDIMENT POMME BIOLOGIQUE

il est apprécié sur: les fromages frais ou affinés (Ricotta, stracchino, provolone, chèvre, Parmigiano...), les salades composées, les légumes vapeur, la charcuterie, yaourts, flans, fruits frais, crème glacée, crêpes et gaufres.



Code **B-G438** - 100 ml - 3.38 Fl.oz - Box 6 pz

CONDIMENTO BIO

SABA

Dolcificante naturale ottenuto per lenta cottura da mosti di uve di Trebbiano e Lambrusco.

è indicata su: aperitivi, riso, zuppa, verdure cotte, arrosto di Tacchino, formaggi, macedonie, gelati, yogurt, per addolcire tè e tisane,...

ORGANIC COOKED GRAPE MUST

A natural sweetener obtained from the slow cooking of Trebbiano and Lambrusco grapes' must.

ideal on: aperitifs, rice, soup, cooked vegetables, roast turkey, cheese, fruit salad, ice-cream, yoghurt, to sweeten tea and herbal teas,...

MOÛT DE RAISIN CUIT BIOLOGIQUE

Édulcorant naturel obtenu à partir de la cuisson lente du moût de raisins Trebbiano et Lambrusco.

Il est apprécié sur: les apéritifs, les risottos, les soupes, les légumes cuits, le rôti de dinde, les fromages, les salades de fruits, les glaces, les yaourts, pour sucrer thés et tisanes,...



Code **B-G430**
100 ml - 3.38 Fl.oz - Box 6 pz

CONDIMENTO BIO

CREMA

Code **B-G430 - B-C0900 (PET)**

Mosto d'uve tipiche Modenesi concentrato e amalgamato con Aceto Balsamico di Modena IGP.

è indicata su: zuppe, insalate, tramezzini, salumi, patate fritte, pesce, carni arrosto o bollite, pizza, formaggi, frutta, gelati, crêpes, panna cotta,...

ORGANIC GLAZE CONDIMENT

It is produced with typical Modenese grape must, concentrated and blended with Balsamic Vinegar of Modena.

ideal on: soup, mixed salads, sandwiches, salami and ham, chips (French fries), fish, roasted and boiled meat, pizza, cheese, fruit, ice-cream, pancakes,...

CONDIMENT CRÈME BIOLOGIQUE

Cette crème est obtenue à partir du moût de raisins typiques de Modène, concentré et habilement mélangé avec du Vinaigre Balsamique de Modène.

Il est apprécié sur: les soupes, les salades, les sandwiches, la charcuterie, les frites, les grillades de viande et poisson, la pizza, les fromages, les fruits, les glaces, les crêpes,...

Code **B-C0900 (PET)**

220 g - 7.76 oz - Box 12 pz.

La gamma LEONARDI BIO è certificata da ECOGRUPPO ITALIA, un organismo di certificazione internazionale che opera nel settore dal 1992. Il processo di certificazione per i prodotti biologici si basa sul regolamento CE 834/2007 che ha sostituito, cogliendone l'eredità, il precedente regolamento CEE 2092/1991.

LEONARDI BIO non è solo Aceto Balsamico di Modena IGP ma tutti i prodotti di punta dell'Azienda agricola di Magreta, quali Condimenti a base di solo mosto d'uva, condimento bianco, crema balsamica, condimento alla Mela, saba...

The line LEONARDI BIO is certified by ECOGRUPPO ITALIA, an international certifying body operating since 1992. The certification process of organic food is based on EU Reg. 834/2007 which has replaced and integrated the former EU Reg. 2092/1991.

LEONARDI BIO is not only Balsamic Vinegar of Modena but also the other flagship products of the Balsamic farm such as Balsamic condiments made of grape must only, white condiments, glazes, Apple condiments, saba...

La gamme LEONARDI BIO est certifiée par ECOGRUPPO ITALIA, un organisme de contrôle international qui opère depuis 1992. Le processus de certification biologique se base sur le Reg. EU 834/2007 qui a remplacé et intégré le précédent Reg. EU 2092/1991. LEONARDI BIO ce n'est pas seulement le Vinaigre Balsamique de Modène, c'est aussi l'ensemble des produits phare de la maison, comme les Condiments à base de moût de raisin, le condiment blanc, les crèmes, les condiments à la pomme, le saba...





Code **B-G205** 100 ml - 3.38 Fl.oz - Box 6 pz
**CONDIMENTO AGRODOLCE BIO
GENTILE "SERIE 6"**

Condimento brioso e fruttato, leggermente acido, ottimo per un uso quotidiano.

è indicato su: insalate, verdure sia cotte che crude, carni grigliate e arrosto, bolliti, frittate,...

ORGANIC BALSAMIC CONDIMENT

A lively, fruity and mildly acid dressing.

Highly recommended for everyday use.

ideal on: mixed salads, raw or cooked vegetables, roast or grilled meat, boiled meat, omelette,...

CONDIMENT BALSAMIQUE BIOLOGIQUE

Condiment subtil et fruité, idéal pour un usage quotidien.

Il est apprécié sur: les salades, les légumes aussi bien crus que cuits, les grillades, les viandes rôties ou bouillies, les omelettes,...



Code **B-G215** 100 ml - 3.38 Fl.oz - Box 6 pz
**CONDIMENTO AGRODOLCE BIO
PREGIATO "SERIE 10"**

Condimento raffinato, dai profumi intensi e penetranti.

è indicato su: verdure cotte e alla brace, salmone, pizza, riso, carni arrosto o alla griglia, pesce, formaggi, macedonie, yogurt, gelato,...

ORGANIC BALSAMIC CONDIMENT

Refined dressing with a rich and penetrating aroma and flavour.

ideal on: cooked and barbecued vegetables, salmon, pizza, rice, roast or grilled meat, fish, cheese, fruit salad, yoghurt and vanilla ice-cream,...

CONDIMENT BALSAMIQUE BIOLOGIQUE

Assaisonnement typique de Modène, raffiné, aux parfums intenses et pénétrants.

Il est apprécié sur: les légumes grillés ou vapeur, le saumon fumé, les pizzas, les risottos, les viandes rôties ou grillées, les poissons, les fromages, les salades de fruits, les yaourts et les crèmes glacées,...



Code **B-G220** 100 ml - 3.38 Fl.oz - Box 6 pz
**CONDIMENTO AGRODOLCE BIO
RISERVA "SERIE 15"**

Condimento denso e agrodolce con profumo e gusto equilibrati.

è indicato su: preparazione di aperitivi, insalate, verdure sia cotte che crude, carni grigliate e arrosto, bolliti, Foie Gras, caviale, frittate, formaggi, desserts, gelato, yogurt,...

ORGANIC BALSAMIC CONDIMENT

Thick dressing with the right balance of sweet-and-sour taste and flavour.

ideal on: aperitifs, mixed salads, raw or cooked vegetables, roast or grilled meat, boiled meat, Foie Gras, caviar, omelette, cheese, desserts, ice-cream, yoghurt,...

CONDIMENT BALSAMIQUE BIOLOGIQUE

Assaisonnement dense aux parfums et aux goûts aigres-doux équilibrés.

Il est apprécié sur: les apéritifs, les salades, les légumes aussi bien crus que cuits, les grillades, les viandes rôties ou bouillies, le Foie Gras, le caviar, les omelettes, les fromages, les desserts, les glaces, les yaourts,...



Code **B-G4743** 100 ml - 3.38 Fl.oz - Box 6 pz
**CONDIMENTO AGRODOLCE BIO
BIANCO "SERIE 6"**

Indicato per: preparazione di aperitivi, insalata, verdure sia cotte che crude, salse, pesce, carni bianche (pollo e tacchino), formaggi (Mozzarella di bufala, Bitto, Scamorza e Robiola), macedonia, cocktail.

ORGANIC WHITE CONDIMENT

ideal for: aperitifs, salads, raw and cooked vegetables, sauces, fish, white meat (chicken and turkey), cheese (buffalo Mozzarella, Bitto, Scamorza and Robiola), fruit salad, cocktails.

CONDIMENT BLANC BIOLOGIQUE

Idéal pour: la préparation d'apéritifs, les salades, les légumes aussi bien crus que cuits, les sauces, les poissons, les viandes blanches, les fromages tendres, les salades de fruits, cocktails.



Code **B-G4745** 100 ml - 3.38 Fl.oz - Box 6 pz
**CONDIMENTO AGRODOLCE BIO
BIANCO "SERIE 10"**

Indicato per: insalate, verdure sia cotte che crude, carni grigliate e arrosto, bolliti, frittate e formaggi, salumi, fragole, gelati, dolci...

ORGANIC WHITE CONDIMENT

ideal for: mixed salads, raw or cooked vegetables, roast or grilled meat, boiled meat, omelette, cheese, salami and ham, strawberries, ice-creams, desserts,...

CONDIMENT BLANC BIOLOGIQUE

Idéal pour: les salades, les légumes aussi bien crus que cuits, les grillades de viandes, les viandes rôties ou bouillies, les omelettes, les fromages, la charcuterie, les fraises, les crèmes glacées, desserts,...



Code **B-G4748** 100 ml - 3.38 Fl.oz - Box 6 pz
**CONDIMENTO AGRODOLCE BIO
BIANCO "SERIE 15"**

Indicato per: verdure lesse o alla griglia, grigliate e arrosti, bolliti, pesce e crostacei, formaggi, macedonie, gelati e sorbetti, yogurt, panna cotta, dessert,....

ORGANIC WHITE CONDIMENT

ideal for: : boiled or grilled vegetables, roast, grilled and boiled meat, fish and seafood, cheese, fruit salad, ice-cream, yoghurt, desserts,...

CONDIMENT BLANC BIOLOGIQUE

Idéal pour: les légumes vapeur ou grillés, les viandes bouillies, rôties ou grillées, les poissons, les fromages, les crèmes glacées, les yaourts, les salades de fruits, les desserts,...



Code **B-L450** 250 ml - 8.45 Fl.oz - Box 6 pz

CONDIMENTO AGRODOLCE BIO

BIANCO "SERIE 6"

Indicato per: preparazione di aperitivi, insalata, verdure sia cotte che crude, salse, pesce, carni bianche (pollo e tacchino), formaggi (Mozzarella di bufala, Bitto, Scamorza e Robiola), macedonia, cocktail.

ORGANIC WHITE CONDIMENT

ideal for: aperitifs, salads, raw and cooked vegetables, sauces, fish, white meat (chicken and turkey), cheese (buffalo Mozzarella, Bitto, Scamorza and Robiola), fruit salad, cocktails.

CONDIMENT BLANC BIOLOGIQUE

Idéal pour: la préparation d'apéritifs, les salades, les légumes aussi bien crus que cuits, les sauces, les poissons, les viandes blanches, les fromages tendres, les salades de fruits, cocktails.



Code **B-L201** 250 ml - 8.45 Fl.oz - Box 6 pz

CONDIMENTO BIO

SABA

Dolcificante naturale ottenuto per lenta cottura da mosti di uve di Trebbiano e Lambrusco.
è indicata su: aperitivi, riso, zuppa, verdure cotte, arrosto di Tacchino, formaggi, macedonia, gelati, yogurt, per addolcire tè e tisane,...

ORGANIC COOKED GRAPE MUST

A natural sweetener obtained from the slow cooking of Trebbiano and Lambrusco grapes' must.

ideal on: aperitifs, rice, soup, cooked vegetables, roast turkey, cheese, fruit salad, ice-cream, yoghurt, to sweeten tea and herbal teas,...

MOÛT DE RAISIN CUIT BIOLOGIQUE
Édulcorant naturel obtenu à partir de la cuisson lente du moût de raisins Trebbiano et Lambrusco.

Il est apprécié sur: les apéritifs, les risottos, les soupes, les légumes cuits, le rôti de dinde, les fromages, les salades de fruits, les glaces, les yaourts, pour sucrer thés et tisanes,...



Code **B-L720** 250 ml - 8.45 Fl.oz - Box 6 pz

CONDIMENTO AGRODOLCE BIO

MELA

è indicata su: formaggi freschi o stagionati (ricotta, robiola, provolone, caprino, Parmigiano Reggiano...), insalata mista, verdure lesse, salumi, yogurt, panna cotta, frutta, gelato di vaniglia, frittelle, crostate.

ORGANIC APPLE CONDIMENT

ideal on: tender or aged cheese (ricotta, stracchino, provolone, goat cheese, Parmigiano...), mixed salads, boiled vegetables, salami and ham, yoghurt, custard, fresh fruit, vanilla ice cream and shakes, pancakes, cheesecake, pies.

CONDIMENT POMME BIOLOGIQUE

il est apprécié sur: les fromages frais ou affinés (Ricotta, stracchino, provolone, chèvre, Parmigiano...), les salades composées, les légumes vapeur, la charcuterie, yaourts, flans, fruits frais, crème glacée, crêpes et gaufres.



Code **B-L818** 250 ml - 8.45 Fl.oz - Box 6 pz

CONDIMENTO BIO

CREMA

Mosto d'uve tipiche Modenesi concentrato e amalgamato con Aceto Balsamico di Modena IGP.
è indicata su: zuppe, insalate, tramezzini, salumi, patate fritte, pesce, carni arrosto o bollite, pizza, formaggi, frutta, gelati, crêpes, panna cotta,...

ORGANIC GLAZE CONDIMENT

It is produced with typical Modenese grape must, concentrated and blended with Balsamic Vinegar of Modena.

ideal on: soup, mixed salads, sandwiches, salami and ham, chips (French fries), fish, roasted and boiled meat, pizza, cheese, fruit, ice-cream, pancakes,...

CONDIMENT CRÈME BIOLOGIQUE

Cette crème est obtenue à partir du moût de raisins typiques de Modène, concentré et habilement mélangé avec du Vinaigre Balsamique de Modène.
Il est apprécié sur: les soupes, les salades, les sandwiches, la charcuterie, les frites, les grillades de viande et poisson, la pizza, les fromages, les fruits, les glaces, les crêpes,...

BIO
BIOLOGICO



ORGANIC
BIOLOGIQUE



Code **B-L192** 250 ml - 8.45 Fl.oz - Box 6 pz

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP BIO "SERIE 6"

è indicato su: insalate, verdure sia cotte che crude, grigliate di carni bianche, pesce bollito, frittate, pinzimoni, marinade,...

ORGANIC BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

ideal on: mixed salads, raw or cooked vegetables, white meat, boiled fish, omelette, vinaigrettes, marinades...

VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE BIOLOGIQUE

il est apprécié sur: les salades, les légumes aussi bien crus que cuits, les viandes blanches, le poisson bouilli, les omelettes, les vinaigrettes, les marinades,...

Code **B-L194** 250 ml - 8.45 Fl.oz - Box 6 pz

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP BIO "SERIE 10"

è indicato su: verdure cotte e alla brace, patate fritte o bollite, salmone e frutti di mare, pizza, riso, ottimo su carni bollite, arrosto o alla griglia, pesce, formaggi, gelato alla crema, macedonia di frutta,...

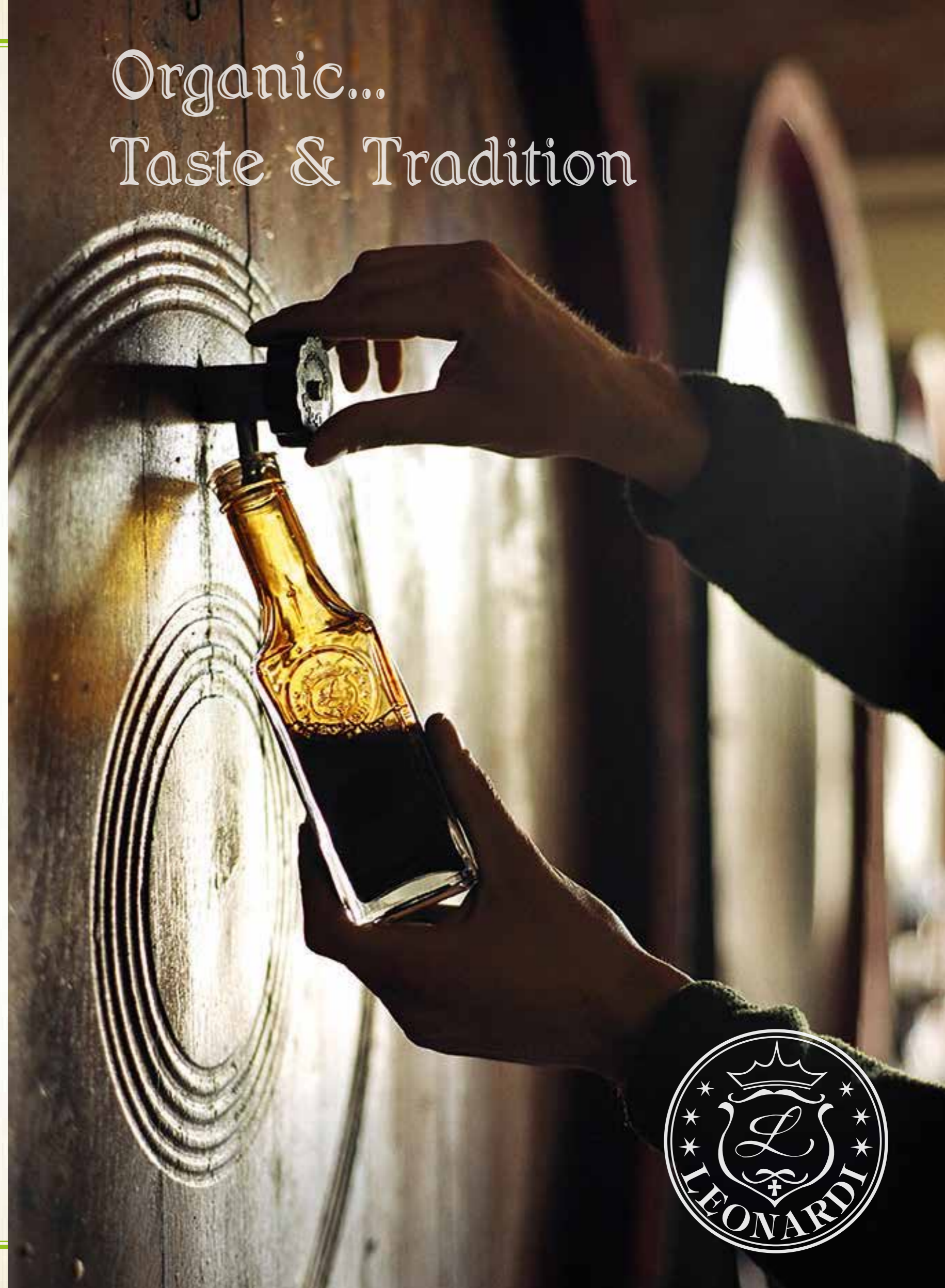
ORGANIC BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

ideal on: cooked and barbecued vegetables, French fries or boiled potatoes, salmon and seafood, pizza, rice, boiled, roast or grilled meat, fish, cheese, vanilla ice-cream, fruit salad,...

VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE BIOLOGIQUE

il est apprécié sur: les légumes grillés, les pommes de terre frites ou bouillies, le saumon et fruits de mer, les pizzas, les risottos, les viandes bouillies, rôties ou grillées, les poissons, les fromages, les crèmes glacées, les salades de fruits,...

Organic...
Taste & Tradition





Code **B-L5604** 250 ml - 8.45 Fl.oz - Box 1 pz
ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP BIO

“SERIE 15” Box NOCE

è indicato su: verdure grigliate o alla brace, salmone affumicato, tartine, pasta, pizza, risotto, pesce, carni bollite, arrosto o alla griglia, formaggi, caviale, foie gras, gelato, fragole, cioccolato fondente, frittelle, budini, e come digestivo a fine pasto.

ORGANIC BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

ideal on: grilled or barbecued vegetables, smoked salmon, canapés, pasta, pizza, risotto, fish, boiled, roast or grilled meat, cheese, caviar, Foie Gras, ice-cream, strawberries, dark chocolate, pancakes, pudding and alone as a digestif at the end of a meal

VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE BIOLOGIQUE

il est apprécié sur: les légumes cuits à la braise ou grillés, le saumon fumé, les canapés et entremets, le caviar, le foie gras, les pâtes, les pizzas, les risottos, les poissons, les viandes bouillies, rôties ou grillées, les crèmes glacées, les fraises, le chocolat noir, les crêpes et les yaourts, pur en guise de digestif en fin de repas.



Code **B-C1582**
3x100 ml - 3x3.38 Fl.oz - Box 3 pz

COLLECTION “DOLCE BIO”

1x100 ml B-G438 “Saba”
1x100 ml B-G430 “Crema”
1x100 ml B-G4743 “Bianco Serie 6”



Code **B-C1584**
3x100 ml - 3x3.38 Fl.oz - Box 3 pz

COLLECTION “AGRO Bio”

1x100 ml B-G436 “Mela Serie 10”
1x100 ml B-G220 “Riserva Serie 15”
1x100 ml B-G4743 “Bianco Serie 6”



BIO Family Flavors

BIOLOGICO



B-G400

Code **B-G400** 250 ml - 8.45 Fl.oz - Box 6 pz

Code **B-G405** 500 ml - 16.9 Fl.oz - Box 4 pz

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP DOLCE VITA

è indicato per: insalate, verdure sia cotte che crude, grigliate di carni bianche, pesce bollito, frittate, pinzimoni, marinade.

ORGANIC BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

ideal for: mixed salads, raw or cooked vegetables, white meat, boiled fish, omelette, vinaigrettes, marinades.

VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE BIOLOGIQUE

Idéal pour: les salades, les légumes crus ou cuits, les viandes blanches, les poissons, les omelettes, les vinaigrettes, les marinades.



B-G405



B-G420

Code **B-G420** 250 ml - 8.45 Fl.oz - Box 6 pz

Code **B-G425** 500 ml - 16.9 Fl.oz - Box 4 pz

CONDIMENTO BIANCO AGRODOLCE BIO "ORO NOBILE"

E' ottenuto dal mosto d'uve bianche acetificato e maturato in botti di Rovere in modo da ottenere un colore giallo oro.

La sua caratteristica più evidente e' quella di lasciare invariato il colore delle pietanze regalando profumi e sapori fruttati delicatamente acidi (validissimo sostitutivo dell'aceto di vino).

è indicato per: preparazione di aperitivi, insalata, verdure cotte e crude, salsa, pesce, carni bianche (pollo e tacchino), formaggi (Mozzarella di bufala, Bitto, Scamorza e Robiola), macedonia.



B-G425

ORGANIC WHITE CONDIMENT

It is produced using white grape Must, acetified and aged in oak barrels to get its typical amber colour.

Its most striking feature is that it does not alter the colour of dishes but it adds a fruity and mild acid aroma and flavour (excellent to replace wine vinegar).

ideal for: aperitifs, salads, raw and cooked vegetables, sauces, fish, white meat (chicken and turkey), fresh cheese, fruit salad.

CONDIMENT BLANC BIOLOGIQUE

Ce condiment est obtenu à partir du moût de raisins blancs acétifié et affiné dans des tonneaux de Chêne de façon à ce qu'il prenne une couleur jaune-or.

La caractéristique la plus évidente de ce condiment est qu'il ne modifie pas la couleur des mets et offre des arômes et des saveurs fruités délicatement acides (remplace à merveille le vinaigre de vin).

Idéal pour: la préparation d'apéritifs, les salades, les légumes aussi bien crus que cuits, les sauces, les poissons, les viandes blanches, les fromages à pâte molle, la salade de fruits.



B-G490

Code **B-G490** 250 ml - 8.45 Fl.oz - Box 6 pz

Code **B-G495** 500 ml - 16.9 Fl.oz - Box 4 pz

CONDIMENTO AGRODOLCE BIO

MELA

è indicato su: formaggi freschi o stagionati (ricotta, robiola, provolone, caprino, Parmigiano Reggiano...), insalata mista, verdure lesse, salumi, yogurt, panna cotta, frutta, gelato di vaniglia, frittelle, crostate.

ORGANIC APPLE CONDIMENT

ideal on: tender or aged cheese (ricotta, stracchino, provolone, goat cheese, Parmigiano...), mixed salads, boiled vegetables, salami and ham, yoghurt, custard, fresh fruit, vanilla ice cream and shakes, pancakes, cheesecake, pies.

CONDIMENT POMME BIOLOGIQUE

il est apprécié sur: les fromages frais ou affinés (Ricotta, stracchino, provolone, chèvre, Parmigiano...), les salades composées, les légumes vapeur, la charcuterie, yaourts, flans, fruits frais, crème glacée, crêpes et gaufres.



B-G495



Leonardi Farm Harvest



BIO
BIOLOGICO



ORGANIC
BIOLOGIQUE



Code **B-G4855** 500 ml - 16.9 Fl.oz - Box 6 pz
ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP BIO "SERIE 2"

è indicato su: insalate, verdure sia cotte che crude, pinzimoni e marinate....

ORGANIC BALSAMIC VINEGAR OF MODENA
ideal on: mixed salads, raw or cooked vegetables, vinaigrettes and marinades...

VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE BIOLOGIQUE

il est apprécié sur: les salades, les légumes crus et cuits, les vinaigrettes et les marinades...



Code **B-G4752** 500 ml - 16.9 Fl.oz - Box 6 pz
CONDIMENTO AGRODOLCE BIO BIANCO

Indicato per: preparazione di aperitivi, insalata, verdure sia cotte che crude, salse, pesce, carni bianche (pollo e tacchino), formaggi (Mozzarella di bufala, Bitto, Scamorza e Robiola), macedonia, cocktail.

ORGANIC WHITE CONDIMENT
ideal for: aperitifs, salads, raw and cooked vegetables, sauces, fish, white meat (chicken and turkey), cheese (buffalo Mozzarella, Bitto, Scamorza and Robiola), fruit salad, cocktails.

CONDIMENT BLANC BIOLOGIQUE

Idéal pour: la préparation d'apéritifs, les salades, les légumes aussi bien crus que cuits, les sauces, les poissons, les viandes blanches, les fromages tendres, les salades de fruits, cocktails.



Code **B-G502** 500 ml - 16.9 Fl.oz - Box 6 pz
CONDIMENTO AGRODOLCE BIO MELA

è indicato su: formaggi freschi o stagionati (ricotta, robiola, provolone, caprino, Parmigiano Reggiano...), insalata mista, verdure lesse, salumi, yogurt, panna cotta, frutta, gelato di vaniglia, frittelle, crostate.

ORGANIC APPLE CONDIMENT
ideal on: tender or aged cheese (ricotta, stracchino, provolone, goat cheese, Parmigiano...), mixed salads, boiled vegetables, salami and ham, yoghurt, custard, fresh fruit, vanilla ice cream and shakes, pancakes, cheesecake, pies.

CONDIMENT POMME BIOLOGIQUE

il est apprécié sur: les fromages frais ou affinés (Ricotta, stracchino, provolone, chèvre, Parmigiano...), les salades composées, les légumes vapeur, la charcuterie, yaourts, flans, fruits frais, crème glacée, crêpes et gaufres.



Code **B-G4952** 500 ml - 16.9 Fl.oz - Box 6 pz
CONDIMENTO AGRODOLCE FINE

è indicato per: insalate, verdure sia cotte che crude, carni grigliate e arrosto.

ORGANIC FINE CONDIMENT
ideal for: mixed salads, raw or cooked vegetables, roast or grilled meat.

CONDIMENT FIN BIOLOGIQUE

Il est apprécié pour: les salades, les légumes aussi bien crus que cuits, les grillades de viandes, les rôtis.

BIO
BIOLOGICO



Code **B-G4734** 1000 ml - 33.8 Fl.oz - Box 6 pz

CONDIMENTO AGRODOLCE BIO

MELA

è indicato su: formaggi freschi o stagionati (ricotta, robiola, provolone, caprino, Parmigiano Reggiano...), insalata mista, verdure lesse, salumi, yogurt, panna cotta, frutta, gelato di vaniglia, frittelle, crostate.

ORGANIC APPLE CONDIMENT

ideal on: tender or aged cheese (ricotta, stracchino, provolone, goat cheese, Parmigiano...), mixed salads, boiled vegetables, salami and ham, yoghurt, custard, fresh fruit, vanilla ice cream and shakes, pancakes, cheesecake, pies.

CONDIMENT POMME BIOLOGIQUE

il est apprécié sur: les fromages frais ou affinés (Ricotta, stracchino, provolone, chèvre, Parmigiano...), les salades composées, les légumes vapeur, la charcuterie, yaourts, flans, fruits frais, crème glacée, crêpes et gaufres.



Code **B-G4754** 1000 ml - 33.8 Fl.oz - Box 6 pz

CONDIMENTO AGRODOLCE BIO

BIANCO

Indicato per: preparazione di aperitivi, insalata, verdure sia cotte che crude, salse, pesce, carni bianche (pollo e tacchino), formaggi (Mozzarella di bufala, Bitto, Scamorza e Robiola), macedonia, cocktail.

ORGANIC WHITE CONDIMENT

ideal for: aperitifs, salads, raw and cooked vegetables, sauces, fish, white meat (chicken and turkey), cheese (buffalo Mozzarella, Bitto, Scamorza and Robiola), fruit salad, cocktails.

CONDIMENT BLANC BIOLOGIQUE

Idéal pour: la préparation d'apéritifs, les salades, les légumes aussi bien crus que cuits, les sauces, les poissons, les viandes blanches, les fromages tendres, les salades de fruits, cocktails.



Code **B-G4704** 1000 ml - 33.8 Fl.oz - Box 6 pz

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP BIO

"SERIE 2"

è indicato su: insalate, verdure sia cotte che crude, pinzimoni e marinate,...

ORGANIC BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

ideal on: mixed salads, raw or cooked vegetables, vinaigrettes and marinades...

VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE BIOLOGIQUE

il est apprécié sur: les salades, les légumes crus et cuits, les vinaigrettes et les marinades...



Mangiare Bio significa fare una scelta responsabile e consapevole per la salvaguardia del pianeta. Infatti, l'agricoltura Bio vieta l'uso di pesticidi che contribuiscono notevolmente all'inquinamento delle falde idriche e quindi della nostra acqua potabile. Il cibo biologico sostiene la terra ma anche gli agricoltori

indipendenti non legati a grossi lobby industriali che devono produrre tanto e in fretta. I prodotti bio sono controllati e testati, garantendo una maggiore sicurezza per il consumatore finale, soprattutto nei confronti degli alimenti geneticamente modificati nonché di quelle sostanze scientificamente dimostrate nocive per i mammiferi. Questo implica spesso un prezzo di mercato maggiore rispetto ai cibi non certificati, tendenza che fortunatamente sta diminuendo grazie al numero sempre crescente di aziende che si convertono al bio fornendo così un'offerta più varia ed abbondante.

La famiglia Leonardi di fatto continua la missione iniziata nel lontano 1871, ovvero coltivare nel rispetto delle biodiversità prodotti contenenti solo ingredienti naturali e nessun tipo di colorante, assicurando alle generazioni future maggiore salute e sostenibilità.

Eating organic means making a responsible and conscious choice for the safety of the planet as well as the human beings' health. In fact, Organic farming prohibits the use of pesticides which are well-known to cause the pollution of watercourses and then to drinking water. Organic food sector supports the land and also the small local farmers independent from big industrial lobbies which need to produce a lot in short time. Organic products are controlled and checked to guarantee a major safety to the final consumer, especially referred to genetically modified food besides those substances considered harmful for mammals as many scientific studies demonstrate. Generally, Organic produces are more expensive compared to conventional ones, hopefully this trend is declining thanks to the always growing number of farms converting to organic system providing a richer and more diversified offer.

The Leonardi family is simply handing on the same mission started in 1871, that is cultivate the land respecting the biodiversity so that to generate finished products with natural ingredients only and without colouring agents or artificial additives for the benefit of future generations.

Manger bio veut dire faire un choix responsable et conscient pour la sauvegarde de la planète. En effet, l'agriculture biologique bannit l'utilisation de pesticides qui contribuent à la pollution des cours d'eau et donc des eaux potables. Les aliments bio soutiennent la terre mais aussi les petits agriculteurs indépendants des grosses lobbies industrielles qui doivent produire beaucoup et vite. Les produits bio sont contrôlés et testés, garantissant ainsi plus de sécurité pour le consommateur final, surtout par rapport aux organismes génétiquement modifiés ainsi qu'aux substances nocives pour les mammifères, comme démontré scientifiquement. Ceci implique des prix de vente généralement plus élevés que les produits conventionnels mais cette différence tend heureusement à diminuer suite au nombre toujours croissant de sociétés qui se convertissent au bio, donnant lieu à une offre plus riche et diversifiée.

La famille Leonardi ne fait autre que poursuivre sa mission commencée en 1871, c'est-à-dire travailler la terre dans le respect des biodiversités en générant des produits sans additifs ni colorants, pour le bien-être et la santé de l'environnement et des générations futures.

Progetto, direzione e coordinamento a cura di Leonardi Francesco - Editore, Azienda Agricola Leonardi Giovanni, Via Mazzacavallo 62 - 41043 Formigine (MO) Italy - Pubblicazione Marzo 2017
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.



LEONARDI

1871



Product of Italy



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 facebook:

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