



acetaia Terre nere
aceto balsamico di Modena

*"Tutti i nostri prodotti hanno solo due ingredienti: mosto di uva cotta ed aceto di vino forte.
Il terzo ingrediente: "il tempo", non figura in etichetta"*



VANTO Aceto Balsamico di Modena IGP

Densità: 1,33 ca. Acidità: 6% min. Formati disponibili: ml.250, ml.500.

aspetto denso e brillante.

colore bruno e intenso.

sapore dolce ed equilibrato.

odore leggermente acetico e delicato, durevole, con note legnose e profumi di bouquet fiorito.

Prodotto versatile adatto ad ogni pietanza, dall'antipasto al dolce.

Completamente naturale senza additivi quali: coloranti, addensanti e conservanti.



VANTO Balsamic Vinegar of Modena PGI

Density: 1,33 ca. Acidity: 6% min. Available formats: ml.250, ml.500.

appearance: thick, dense and shiny.

color: intense dark brown.

taste: durable, sweet and balanced smell slightly acidic and delicate.

smell: with woody notes and floral bouquet perfumes.

Product suitable for every dish, from appetizer to dessert.

100% Natural product, Does not contain artificial color, additives or preservatives.

Valori nutrizionali/Nutrition informations EU gr.100		
Valore energetico/Energy value	339	kcal
Valore energetico/Energy value	1445	kJ
proteine/proteins	0	g
carboidrati/carbohydrate	78	g
zuccheri/sugars	78	g
grassi/fats	0	g
grassi saturi/saturated fats	0	g
fibre alimentari/dietary fibers	0	g
sale/salt	0,05	g



VIRTUS Aceto Balsamico di Modena IGP

Densità: 1,26 ca. Acidità: 6% min. Formati disponibili: ml.250, ml.500.

aspetto media densità limpido e brillante

colore bruno e intenso

sapore agrodolce ed equilibrato

odore leggermente acetico e delicato, durevole, con note legnose

Prodotto consigliato per esaltare il sapore di verdure al vapore o crude,

pesce e carni bianche.

Completamente naturale senza additivi quali: coloranti, addensanti e conservanti.



VIRTUS Balsamic Vinegar of Modena PGI

Density: 1,26 ca. Acidity: 6% min. Available formats: ml.250, ml.500.

appearance: medium density, clear and bright

color: intense dark brown

taste: sweet and sour flavor and balance

smell: with woody notes and floral bouquet perfumes

Product recommended to enhance the flavor of vegetables steamed or raw vegetables, fish and white meats

100% Natural product, Does not contain artificial color, additives or preservatives.

Valori nutrizionali/Nutrition informations EU gr.100		
Valore energetico/Energy value	339	kcal
Valore energetico/Energy value	1455	kJ
proteine/proteins	0,0	g
carboidrati/carbohydrate	78	g
zuccheri/sugars	78	g
grassi/fats	0,0	g
grassi saturi/saturated fats	0,0	g
fibre alimentari/dietary fibers	0,0	g
sale/salt	0,05	g



acetaia Terre nere

aceto balsamico di Modena



BIO Aceto Balsamico di Modena IGP Biologico

Densità: 1,24 ca. Acidità: 6% min. Formati disponibili: ml.250, ml.500.

aspetto : densità media.

colore : bruno brillante.

sapore : armonico, rotondo, equilibrato e persistente.

odore : complesso, intenso, gradevole con note fruttate e di legno

L'aceto BIO' è l'eccellenza dell'aceto balsamico di Modena IGP. È lo splendido risultato di un lungo periodo di riposo in botti di rovere dove l'essenza del legno ha creato un delizioso prodotto. BIO è ripetutamente controllato in tutti i suoi passaggi e ha superato le verifiche degli istituti di controllo. Tutto ciò sta a garantire che questo prodotto maturi e si sviluppi nel rispetto e nella tradizione della terra d'origine.

Prodotto consigliato per guarnire dolci, frutta, formaggi.

Completamente naturale senza additivi quali: coloranti, addensanti e conservanti.



BIO' Green Label Organic PGI Balsamic Vinegar from Modena

Density: 1,24 ca. Acidity: 6% min. Available formats: ml.250, ml.500.

appearance: medium density,

color: brown and brilliant.

taste: complex, intense and pleasant aroma with fruity and woody notes; harmonious, rounded, well-balanced and persistent flavor.

smell: slightly acidic and delicate.

Represents the excellence of PGI balsamic vinegar from Modena.

It is the splendid result of a long period of ageing in oak barrels, where the essence of wood creates a delicious product. The Green Label is repeatedly checked in all its phases, and has met relevant standard control.

Product recommended for garnish sweet, fruits, cheese.

100% Natural product, Does not contain artificial color, additives or preservatives.

Valori nutrizionali/Nutrition informations EU gr.100		
Valore energetico/Energy value	339	kcal
Valore energetico/Energy value	1445	Kj
proteine/proteins	0	g
carboidrati/carbohydrate	78	g
zuccheri/sugars	78	g
grassi/fats	0	g
grassi saturi/saturated fats	0	g
fibre alimentari/dietary fibers	0	g
sale/salt	0,05	g



MAESTRO Raro Condimento alimentare

Densità: 1,33 ca. Acidità: 5,2% ca. Formati disponibili ml.50, ml.250, ml.500.

aspetto : denso e brillante.

Colore : bruno e intenso.

sapore : dolce ed equilibrato.

odore : delicato, durevole, con note legnose.

Prodotto consigliato per guarnire dolci, frutta, formaggi.

Completamente naturale senza additivi quali: coloranti, addensanti e conservanti.



MAESTRO Raro Balsamic Condiment (Bettersweet seasoning)

Density: 1,33 ca. Acidity: 5,2% ca. Available formats: ml.50, ml.250, ml.500.

appearance: dense and shiny.

color: intense dark brown.

taste: durable, sweet and balanced smell slightly acidic and delicate.

smell: with woody notes and floral bouquet perfumes.

Product recommended for garnish sweet, fruits, cheese.

Suitable for every dish, from appetizer to dessert

100% Natural product, Does not contain artificial color, additives or preservatives.

Valori nutrizionali/Nutrition informations EU gr.100		
Valore energetico/Energy value	339	kcal
Valore energetico/Energy value	1445	kj
proteine/proteins	0	g
carboidrati/carbohydrate	78	g
zuccheri/sugars	78	g
grassi/fats	0	g
grassi saturi/saturated fats	0	g
fibre alimentari/dietary fibers	0	g
sale/salt	0,05	g



acetaia Terre nere

aceto balsamico di Modena



MAESTRO Blanche Condimento alimentare

Densità: 1,24 ca. Acidità: 5% ca. Formati disponibili ml.50, ml.250, ml.500.

aspetto: mediamente denso limpido e brillante.

colore: giallo paglierino, brillante.

sapore: delicato ma, morbida acidità, chiude con una leggera e piacevole nota dolce ed agrumata.

odore: intenso gradevole e pulito.

MAESTRO *blanche* è un classico condimento bianco derivato dall'unione di mosto e di aceto di uve di Trebbiano.

Prodotto consigliato per esaltare il sapore di verdure al vapore o crude, pesce e carni bianche.

Completamente naturale senza additivi quali: coloranti, addensanti e conservanti.



MAESTRO Blanche Balsamic Condiment (Bettersweet seasoning)

Density: 1,24 ca. Acidity: 5% ca. Available formats: ml.50, ml.250, ml.500.

appearance: medium density, clear and bright.

color: brilliant pale yellow.

taste: durable, sweet and balanced slightly acidic and delicate.

smell: delicate citrusy note and floral bouquet perfumes

Product recommended to enhance the flavor of steamed or raw vegetables, fish and white meats.

100% Natural product, Does not contain artificial color, additives or preservatives.

Valori nutrizionali/Nutrition informations EU gr.100		
Valore energetico/Energy value	270	kcal
Valore energetico/Energy value	1152	kJ
proteine/proteins	0	g
carboidrati/carbohydrate	63	g
zuccheri/sugars	63	g
grassi/fats	0	g
grassi saturi/saturated fats	0	g
fibre alimentari/dietary fibers	0	g
sale/salt	0,05	g



MAESTRO Mela Condimento alimentare

Densità: 1,24 ca. Acidità: 5% ca. Formati disponibili ml.50, ml.250, ml.500.

Aspetto: mediamente denso.

colore: ambra scuro, brillante e limpido.

sapore: delicato ma, morbida acidità, chiude con una leggera e piacevole nota dolce alla mela.

Odore: intenso gradevole e pulito .

MAESTRO *mela* è uno speciale condimento alla frutta composto si mosto e di aceto di uve di Trebbiano. L'aggiunta di succo naturale di mela gli permette una struttura armonica ed equilibrata.

Prodotto consigliato per guarnire dolci, frutta, verdure e formaggi.

Completamente naturale senza additivi quali: coloranti, addensanti e conservanti.



MAESTRO Mela Balsamic Condiment (Bettersweet seasoning)

Density: 1,24 ca. Acidity: 5% ca. Available formats: ml.50, ml.250, ml.500.

appearance: medium density, clear and bright

color: Dark Amber, bright and brilliant.

taste: delicate slightly acid Apple flavor.

smell: Intense and delicate apple's note and floral bouquet perfumes.

MAESTRO MELA it is obtained by "Trebbiano" grape must and vinegar with natural Apples syrup which gives pleasant flavors note.

recommended for garnish sweet, vegetables, fruits and cheese.

100% Natural product, Does not contain artificial color, additives or preservatives.

Valori nutrizionali/Nutrition informations EU gr.100.		
Valore energetico/Energy value	339	kcal
Valore energetico/Energy value	1445	kJ
proteine/proteins	0	g
carboidrati/carbohydrate	78	g
zuccheri/sugars	78	g
grassi/fats	0	g
grassi saturi/saturated fats	0	g
fibre alimentari/dietary fibers	0	g
sale/salt	0,05	g



acetaia Terre nere
aceto balsamico di Modena

Peso e dimensioni ml.250/ Weight and dimensions 8,45 fl.oz.

PRIMARY PACKAGING

Bottle Dimensions:

Diameter: cm. 7.7 ø

Height: cm. 14.8

Bottle Gross Weight: kg. 0.69

Bottle Capacity: ml. 250

SECONDARY PACKAGING

Box Dimensions: Length: cm. 25

Width: cm. 16.8

Height: cm. 15.5

Box Gross Weight: kg. 4.3

Bottles per Box: n° 6

EURO PALLET (cm.80Xcm.120)

Boxes per Layer: n° 18

Boxes per Pallet: n° 180

Total Bottles per Pallet: n° 1080

Pallet Dimensions: Length: cm. 120

Width: cm. 80

Height: cm. 175

Total Weight: kg. 790

*Recommended Transport and Storage
Temperature 10° - 40 °Ca*

Peso Bottiglie/Bottle weight

ABM IGP – Aceto Balsamico di Modena PGI

(VANTO VIRTUS e BIO)

ml.500 = gr. 1.270

ml.250 = gr. 695

ml.20 = gr. 75

Condimento MAESTRO - MAESTRO Seasoning

(RARO, MELA e BLANCHE)

ml.500 = gr. 1.270

ml.250 = gr. 695

ml.50 = gr. 200

Bar Code ml.250

