

*Linea Vanto*



**VANTO**  
Aceto Balsamico  
di Modena IGP

Balsamic Vinegar  
of Modena

Balsamessig  
aus Modena

Densità / Density  
Dichte: 1,34

ml. 250

L'azienda nasce nelle campagne Modenesi, zona famosa nel mondo per la produzione di Aceto Balsamico. Il prodotto è realizzato con uve di Lambrusco e Trebbiano coltivate nei vigneti di nostra proprietà. Nelle fasi del processo produttivo vengono usate moderne tecnologie nel totale rispetto della tradizione per ottenere un prodotto naturalmente denso che segue l'antica ricetta di famiglia. Nei nostri prodotti non vengono utilizzati coloranti né addensanti. Tutto il processo produttivo dalla lavorazione delle materie prime all'imbottigliamento è garantito da organismi di controllo e certificazione.

The company was founded in the Modena countryside, an area famous around the world for its production of balsamic vinegar. The product is made from Lambrusco and Trebbiano grapes grown in our own vineyards. The production process uses modern technologies that completely respect tradition in order to obtain a naturally dense product that follows the old family recipe. Our products do not contain colourings or thickeners. The whole production, from processing the raw materials to bottling, is guaranteed by control and certification bodies.

Das Unternehmen entsteht in dem ländlichen Gebiet von Modena, das auf der ganzen Welt für die Produktion des Balsamicoessigs bekannt ist. Das Produkt wird aus Lambrusco- und Trebbiano-Trauben hergestellt, die auf unseren Weinbergen angebaut werden. In den Phasen des Produktionsprozesses werden moderne Technologien unter Einhaltung der Traditionen eingesetzt, um ein natürlich dickflüssiges Produkt nach einem alten Familienrezept zu erhalten. Unsere Produkte enthalten weder Farbstoffe noch Verdickungsmittel. Der gesamte Produktionsprozess, von der Verarbeitung der Rohstoffe bis zum Abfüllen in Flaschen, wird durch Kontroll- und Zertifizierungsstellen garantiert.

**Acetaia Terre Nere**

Modena - ITALIA - Tel: +39 334 7166090  
info@acetaiaterrenere.com - www.acetaiaterrenere.com



*acetaia terre nere*

*Linea Bio*



**BIO**

**Aceto Balsamico di Modena IGP Biologico**

**Organic Balsamic Vinegar of Modena**

**BIO Balsamessig aus Modena**

Densità / Density  
Dichte: 1,34

**ml. 250**

*Linea Virtus*



**VIRTUS**

**Aceto Balsamico di Modena IGP**

**Balsamic Vinegar of Modena**

**Balsamessig aus Modena**

Densità / Density  
Dichte: 1,26

**ml. 250**

*Linea Maestro*



**BLANCHE**

**Condimento Bianco**

**White Dressing**

**Weisses Dressing**

Densità / Density  
Dichte: 1,22

**ml. 250**



**RARO**

**Condimento Balsamico**

**Balsamic Dressing**

**Dressing Balsamessig**

Densità / Density  
Dichte: 1,34

**ml. 250**



**MAESTRO**

**Condimento Balsamico alla Mela**

**Balsamic Dressing with Apple**

**Balsamico-Dressing mit Apfel**

Densità / Density  
Dichte: 1,34

**ml. 250**