

ACETO BALSAMICO
TRADIZIONALE
DI REGGIO EMILIA Dop
(o DI MODENA Dop)



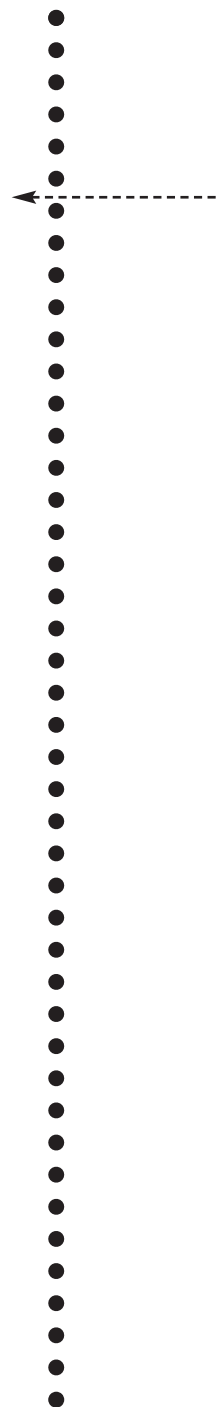
- UVA E PRODUZIONE **SOLO** NELLA PROVINCIA
- **SOLO** BOTTIGLIE DA 100 ml UGUALI X TUTTI
- **SOLO MOSTO D'UVA COTTO** E INVECCHIATO IN BATTERIE DI BOTTI PER ALMENO 12 ANNI

Categoria merceologica dei
CONDIMENTI

CONDIMENTI
(BALSAMICI)
DELL'ACETAIA



- NON C'E' UN DISCIPLINARE, LE SCELTE PRODUTTIVE SONO LASCIATE INTERAMENTE ALL'AZIENDA, L'IMPORTANTE E' CHE NON TRAGGA IN INGANNO RISPETTO AL TRADIZIONALE.
- VIETATO IN ETICHETTA L'USO DEL TERMINE "BALSAMICO" .**
- PER NOI E' LA STESSA MATERIA PRIMA DEL TRADIZIONALE, PRELEVATA PRIMA DEI 12 ANNI.**



ACETO BALSAMICO
DI
MODENA



- E' IL "MENO-BALSAMICO" DI TUTTI
- NONOSTANTE SI CHIAMI "DI MODENA" **PUO' ESSERE PRODOTTO IN TUTTO IL MONDO** (UVE DA TUTTO IL MONDO)
- BOTTIGLIE DA **MINIMO 250 ml**
- **E' UN ACETO DI VINO** che, viene "ammorbidito" con mosti concentrati e, il più delle volte, **colorato con caramello**

Categoria merceologica degli
ACETI DI VINO