Il Conte

ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.
BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

L'Aceto Balsamico di Modena Indicazione Geografica Protetta è l'erede delle preparazioni contadine che univano mosto d'uva cotto e aceto di vino in proporzioni variabili, lasciati maturare in fusti di legno. Questa straordinaria eredità culturale è patrimonio da secoli delle generose terre modenesi.

Il 3 luglio 2009 l'Aceto Balsamico di Modena ha ottenuto il riconoscimento europeo di Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.). Aceto Balsamico del Duca ha certificato in tempi brevissimi la propria produzione, secondo il nuovo Disciplinare.

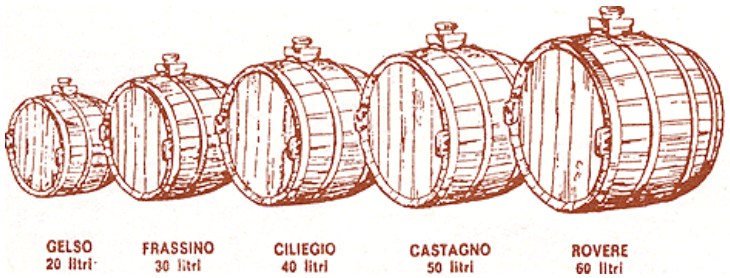
PGI Balsamic Vinegar of Modena is the heir of rural preparations that mixed cooked grape must and wine vinegar in variable parts, left to ageing in oak barrels. This extraordinary cultural legacy is since centuries a heritage of the generous lands of Modena.

On July, 3rd 2009 Balsamic Vinegar of Modena has finally obtained Protected Geographical Indication (P.G.I.). Aceto Balsamico del Duca has already certified its whole production by the new Production Law.

ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA D.O.P.
TRADITIONAL BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

L'**Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Denominazione di Origine Protetta** è un antico condimento della tradizione modenese che si ottiene con mosto d'uva cotto, invecchiato per almeno dodici anni in vaselli di legni diversi; di colore bruno scuro carico e lucente, manifesta la propria densità in una corretta, scorrevole sciroppositià. La produzione, desciplinata dal Reg. CE 813/2000, viene controllata dal Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, che dopo valutazioni organolettiche e chimiche, cura direttamente l'imbottigliamento.

PDO Tradirional Balsamic Vinegar of Moena is a condiment, heir of the ancient tradition of Modena, is produced exclusively with cooked grape must aged in vessels of different woods for a minimum of twelve years; its color is dark brown and shiny. It shows its density in a proper, smooth syrupy. Its production is regulated by Reg. CE 813/2000 and controlled by the "Consorzio tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena", that bottles the product after strict chemical and sensory quality controls.



Garanzie di Qualità/ Quality standards

Certificazione del Sistema Qualità d'Impresa ISO 9001:2008
Quality System certified according to ISO 9001:2008

Certificazioni di prodotto
Product certifications

Certificazione del prodotto biologico
Certification of organic production

Questi contrassegni sono concessi solo agli associati al Consorzio Aceto Balsamico di Modena che si attengono a rigide disposizioni in ogni fase della lavorazione dell'Aceto Balsamico di Modena IGP. Inoltre attestano:

- Produzione e imbottigliamento nella provincia di Modena;
- Migliori standard riguardanti la densità dei prodotti invecchiati

I prodotti vengono contraddistinti con due diversi bollini:

Sigillo bordeaux: indica un prodotto maturato in botti di legno da un minimo di due mesi, fino a tre anni

Sigillo bianco: attesta un invecchiamento di oltre tre anni in botti di legno

These seals could only be applied on the bottles of Balsamic Vinegar of Modena PGI of those members of the Consortium of Balsamic Vinegar of Modena who observe the following strict production rules:

- *The production and bottling in the Province of Modena;*
- *Better standards regarding the density of aged products.*

The Bordeaux seal *indicates that the product has been matured in wooden barrels for a minimum of two months up to a maximum of three years;*

Th White seal *states an ageing period of more than three years in wooden barrels.*

Le nostre garanzie di qualità/ Our quality quarantees

Oltre alla qualità garantita dalla certificazione di prodotto, **l'Aceto Balsamico di Modena IGP IL CONTE** è in grado di offrire un prodotto realmente originale e unico attraverso:

- Utilizzo di solo aceto di vino italiano
- Selezione dei migliori mosti di uve
- Utilizzo di materie prime provenienti da uve non geneticamente modificate (no OGM)
- Assenza di Solfiti aggiunti.
- Assenza di glutine

Apart from the quality warranted by product certification, ***Balsamic Vinegar of Modena IL CONTE*** *is capable to offer a truly original and unique product trough:*

- *The exclusive use of first quality Italian wine vinegar;*
- *A selection of the best grape musts;*
- *The exclusive use of raw materials coming from non genetically modified grapes (OGM free);*
- *Sulfites under QL;*
- *Absence of gluten.*

CAPSULA ORO
GOLD CAP

È l'Aceto Balsamico più giovane ed economico, destinato ad un uso giornaliero. Ha un profumo molto intenso e leggermente fruttato, ed un gusto pungente con una leggera nota di dolcezza.

This is the least aged Balsamic Vinegar of Modena for everyday use. It has an intense aroma with a hint of fruitiness and a pungent flavour with a subtle.

ARTICOLO *ITEM*	CAPACITA' *SIZE*	CONFEZIONE *PACKAGING*
671	250ml	cartone da 12 bottiglie *box of 12 bottles*
695	250ml spray	cartone da 12 bottiglie *box of 12 bottles*
672	500ml	cartone da 12 bottiglie *box of 12 bottles*
675	1000ml	cartone da 9 bottiglie *box of 9 bottles*

Cod. 671

Cod. 695

Cod. 672

Cod. 675

CAPSULA NERA
BLACK CAP

È un Aceto ottimo per l'uso frequente e per la preparazione di piatti cotti, oltreché sull'insalata e sui cibi crudi. Ha un profumo molto intenso e nello stesso tempo delicato, ed un gusto giustamente equilibrato tra il dolce ed il pungente.

La gamma è composta da vari formati, con molte bottiglie che ben si adattano ad essere poste direttamente sulla vostra tavola o da utilizzare come dono.

This Vinegar is excellent for frequent use and in cookery, as well as on salads and raw foods. It has a very intense, yet subtle aroma and its flavour strikes a perfect bitter-sweet balance.

This range offers lots of different sizes in a variety of bottles that will look good on your table, or even be an ideal gift.

ARTICOLO *ITEM*	CAPACITA' *SIZE*	CONFEZIONE *PACKAGING*
681	250ml	cartone da 12 bottiglie *box of 12 bottles*
696	250ml spray	cartone da 12 bottiglie *box of 12 bottles*
682	500ml	cartone da 12 bottiglie *box of 12 bottles*

Cod. 681

Cod. 696

Cod. 682

CAPSULA NERA - bottiglie speciali
BLACK CAP - fancy bottles

È un Aceto ottimo per l'uso frequente e per la preparazione di piatti cotti, oltreché sull'insalata e sui cibi crudi. Ha un profumo molto intenso e nello stesso tempo delicato, ed un gusto giustamente equilibrato tra il dolce ed il pungente. La gamma è composta da vari formati, con molte bottiglie che ben si adattano ad essere poste direttamente sulla vostra tavola o da utilizzare come dono.

This is a very good Vinegar for frequent use and in cookery, as well as on salads and raw foods. It has a very intense, yet subtle aroma and its flavour strikes a perfect bitter-sweet balance. This range offers lots of different sizes in a variety of bottles that will look good on your table, or even be an ideal gift.

ARTICOLO *ITEM*	CAPACITA' *SIZE*	CONFEZIONE *PACKAGING*
683 Cupola	250ml	cartone da 6 bottiglie *box of 6 bottles*
685 Bamboo	250ml	cartone da 12 bottiglie *box of 12 bottles*
686 Arrogance	250ml	cartone da 6 bottiglie *box of 6 bottles*
687 Tuscia	250ml	cartone da 6 bottiglie *box of 6 bottles*
688 Montalcino	250ml	cartone da 6 bottiglie *box of 6 bottles*
781 Giminiano	250ml	cartone da 6 bottiglie *box of 6 bottles*

Cod. 688

Cod. 686

Cod. 683

Cod. 781

Cod. 687 Cod. 685

Etichetta Rossa

Questa linea di Aceto Balsamico di Modena IGP, di qualità superiore, perché ottenuta da una ricetta ricca di ottimo mosto, è molto apprezzata per il gradevole sapore ed il profumo delicato, che ricorda la frutta fresca. E' indicato per ogni tipo d'uso in cucina, in particolare per esaltare il sapore di carni bollite o grigliate e per gli arrosti.

E' disponibile nella bottiglia da 250 ml, anche con pratico spray. E nella elegante ampolla "Pandora" per un dono di sicuro effetto.

This Balsamic Vinegar of Modena, of a superior quality thanks to the special recipe richer in excellent grape must. Is widely appreciated for its subtle aroma and reminiscent of fresh fruit and for its pleasant taste. Recommended for all kinds of culinary use, particulary to exalt taste od boiled, grilles and roasted meats. Available in the 250 0ml bottle, also with spray, and in the smart ampoule "Pandora" for a pleasant gift.

ARTICOLO *ITEM*	CAPACITA' *SIZE*	CONFEZIONE *PACKAGING*
697	250ml spray	cartone da 12 bottiglie *box of 12 bottles*
771	250ml	cartone da 12 bottiglie *box of 12 bottles*
773	250ml	cartone da 6 bottiglie *box of 6 bottles*

Cod.773

Cod.771

Cod. 697

BIOLOGICO
ORGANIC

Per chi è alla ricerca di cibi genuini ed è attento alla propria salute ed alla tutela dell'ambiente. Prodotto con materie prime certificate, provenienti da agricoltura biologica, mantiene tutte le caratteristiche tipiche di questo prodotto, come il sapore tra l'agro e il dolce, ed il profumo dei legni in cui viene affinato.

The ideal Balsamic Vinegar of Modena for those who prize authenticity, health and the environment.

Produced with raw materials certified as organic in origin, it has all the typical qualities of the product, with its sweet sour flavour, and an aroma which includes notes of the wooden barrels in which it is refined.

ARTICOLO *ITEM*	CAPACITA' *SIZE*	CONFEZIONE *PACKAGING*
691	250ml	cartone da 12 bottiglie *box of 12 bottles*
692	500ml	cartone da 12 bottiglie *box of 12 bottles*

Cod. 691

Cod. 692

Prodotto biologico certificato da / Organic produc certified by

Suolo e Salute

ANFORA CARA
invecchiato - aged

Un prodotto di alto livello, invecchiato oltre 3 anni in botti di rovere in preziosi barili di rovere, che si distingue per corpo pieno, profumo intenso ed inconfondibile gusto fruttato con distinte note di mosto e delicata pungenza. Ottenuto con mosto cotto e aceto di vino selezionato, trae dalla lunga permanenza nel legno le sue caratteristiche inimitabili.

L'elegante ampolla ed il packaging dorato lo rendono unico e sempre gradito.

A high quality product, aged over 3 years in precious oak barrels. This Vinegar stands out for its fully body, aroma and unmistakably fruity, delicately pungent flavour with distinct notes of must. It is obtained from selected cooked must and wine vinegar; its unique and inimitable characteristics come from the long ageing period in wood.

The fine ampoule and the golden labelling make this product very special and an appreciated gift.

ARTICOLO *ITEM*	CAPACITA' *SIZE*	CONFEZIONE *PACKAGING*
790	250ml	cartone da 6 bottiglie box of 6 bottles

Cod. 790

VECCHIA ERA
invecchiato - aged

Un Aceto Balsamico di altissima qualità, ottenuto da una ricetta ricca di mosto cotto. Grazie all'invecchiamento di oltre tre anni in botti di rovere, il suo gusto è dolce con una acidità molto attenuata.

Un retrogusto gradevole e persistente, con decisi tratti legnosi, ne fanno un prodotto unico, adatto per un utilizzo a crudo, su ogni piatto.

L'elegante astuccio ne esalta l'esclusività.

A high quality Balsamic Vinegar of Modena, obtained from a recipe very rich in cooked grape must. Thanks to the ageing period of over three years its taste is very sweet with a low acidity.

A pleasant lasting aftertaste with wooden notes makes it unique. Perfect uncooked on all kind of dishes.

Its exclusivity is enhanced by the elegant box.

ARTICOLO *ITEM*	CAPACITA' *SIZE*	CONFEZIONE *PACKAGING*
660	250ml	cartone da 4 bottiglie box of 4 bottles

Cod. 660

CONFEZIONI REGALO
GIFT COLLECTION

Una nuova confezione regalo che si caratterizza per una elegante scatola nera contenente una bottiglia di Aceto Balsamico di Modena e un'artistica ampolla di ceramica del famoso villaggio "Deruta" (disponibile in diversi decori).

L'Aceto Balsamico di Modena può essere "affinato" (con sigillo rosso) o "invecchiato" (con sigillo bianco) e viene fornito all'interno di una esclusiva bottiglia con il suo dosatore. Ogni ampolla di ceramica possiede il suo certificato di garanzia.

This new gift package consists of a very elegant black box which contains a bottle of Balsamic Vinegar of Modena and an artistic ceramic ampoule by famous "Deruta" village (different decorations).

Balsamic Vinegar of Modena could be "matured" (with red seal) or aged (white seal) and it is supplied in an exclusive bottle with dropper. Each ceramic ampoule has its own guarantee certificate.

Cod. CR603

Cod. CR602

ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA
TRADITIONAL BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

Denominazione di Origine Protetta - Protected Designation of Origin

E' il top della gamma IL CONTE grazie al suo inimitabile sapore dolce e agro perfettamente equilibrato, al suo profumo caratteristico penetrante con una gradevole ed armonica acidità, uniti ad una piacevole corposità.

Disponibile nelle due diverse tipologie, capsula bordeaux, invecchiato almeno 12 anni ed Extravecchio, con capsula oro (invecchiato minimo 25 anni). E' venduto esclusivamente nelle bottiglie da 100 ml, così come disposto dal Disciplinare di produzione.

Ottimo sul gelato, sulle fragole e sul Parmigiano Reggiano.

The flagship of IL CONTE product line thanks to its inimitable, perfectly balanced sweet yet sour flavour, its characteristic penetrating aroma with pleasant and harmonious acidity, united with a full body. It is available in two varieties, "Bordeaux Cap" (aged at least 12 years) and "Gold Cap - Extravecchio" (aged at least 25 years) only in 100 ml bottles, as required by the production regulations.

Excellent with ice-cream, strawberries or Parmigiano Reggiano cheese.

ARTICOLO *ITEM*	CAPACITA' *SIZE*	CONFEZIONE *PACKAGING*
903	100ml	confezione singola *sigle pack*
904	100ml	confezione singola *single pack*

Cod. 903

Cod. 904

Disponibile anche con cucchiano in ceramica
Available also with a fine testing spoon

CREMA con Aceto Balsamico di Modena IGP
CREAM with Balsamic Vinegar of Modena

Un condimento nuovo, pronto all'uso, che racchiude in una piacevole cremosità tutte le qualità dell''Aceto Balsamico di Modena come il sapore agro-dolce ed il profumo caratteristico di mosto d'uva. Ideale su verdure cotte o crude e formaggi; ottimo sul carpaccio.

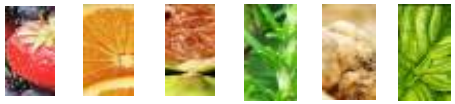
A new seasoning, ready to use, with all the qualities of Balsamic Vinegar of Modena as the sweet- sour flavour and the characteristics aroma of the grape must. It is perfect on cooked or raw vegetables, cheese and also on carpaccio.

ARTICOLO *ITEM*	CAPACITA' *SIZE*	CONFEZIONE *PACKAGING*
Cream01	250ml	cartone da 12 bottiglie *box of 12 bottles*
Cream04	500ml	cartone da 6 bottiglie *box of 6 bottles*

Cod. Cream01

NUOVI GUSTI! FRUTTI DI BOSCO, ARANCIO, FICO, ROSMARINO, TARTUFO E BASILICO

NEW FLAVOURS! MIXED-BERRIES,ORANGE, FIG, ROSEMARY, TRUFFLE, BASIL



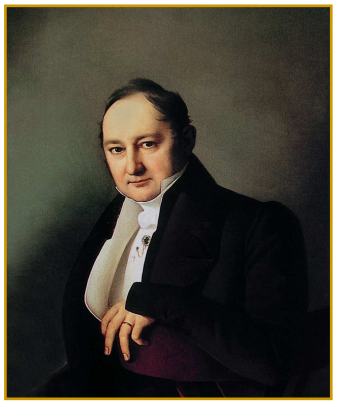
VELLUTATE BIOLOGICHE
all'Aceto Balsamico di Modena IGP

ORGANIC JAMS
with Balsamic Vinegar of Modena

Prodotte con frutta o verdura fresca, zucchero di canna e Aceto Balsamico di Modena IGP.
Non contengono pectina ne glutine. Tutti gli ingredienti sono certificati biologici. Disponibili in vasetti da 250 gr nei gusti pera, fragola, fico e cipolla.

Produced with fruits or fresh vegetables, cane sugar and Balsamic Vinegar of Modena IGP. They are healty and natural products without pectin, artificial coloring and they do not contain gluten. All ingredients are certified organic.
Availables in jars of 250 gr in different flavours: pear, fig, strawberry and onion.

ARTICOLO *ITEM*	CAPACITA' *SIZE*	CONFEZIONE *PACKAGING*	
VELBDC09 PERA - PEAR	250gr	cartone da 6 vasetti *box of 6 jars*	
VELBDC10 FICO/FIG	250gr	cartone da 6 vasetti *box of 6 jars*	
VELBDC11 FRAGOLA/STRAWBERRY	250gr	cartone da 6 vasetti *box of 6 jars*	
VELBDC12 CIPOLLA/ONION	250gr	cartone da 6 vasetti *box of 6 jars*	



A.B.C. srl

eatitalia
EXPORT AND TRADE
www.eatitalia.net