

Aceto Balsamico di Modena igp Verde



IT Pensato per l'uso quotidiano, l'Aceto Balsamico verde deriva interamente da una selezione di uve da agricoltura biologica e biodinamica di origine italiana. Tutta la filiera produttiva è controllata internamente, in modo da garantire la provenienza delle materie prime. Ottenuto dalla miscela di aceto di vino e mosto cotto, l'Aceto Balsamico Verde non contiene nessun tipo di conservante o colorante. Il periodo di riposo in botti di rovere lo rende adatto per tutti i giorni. Un delizioso condimento che si accompagna soprattutto con insalate e verdure cotte e crude.

EN Designed for everyday use, derived from a selection of organic and biodynamic grapes of Italian origin. The entire production chain is controlled by Acetaia Guerzoni, in order to guarantee the origin of the raw materials. Obtained from the skilful mixture of wine vinegar and cooked must, it does not contain any type of preservative or colouring. The period of rest in oak barrels makes it suitable for daily use. A delicious dressing that goes especially with salads and cooked and raw vegetables.



**Biodinamico
Biologico**
Organic
Biodynamic



**Vegano
Fruttariano**
Vegan
Fruitarian



**Senza
Glutine**
Gluten Free



**100% Uva
Italiana**
100% Italian
Grapes

Caratteristiche organolettiche Organoleptic characteristics



Densità
Density



Colore Intensità
Color Intensity



Dolcezza
Sweetness



Acidità
Acidity

IT Ingredienti: Aceto di vino, mosto cotto

EN Ingredients: Wine vinegar, cooked grape must

Certificazioni / Certifications: Biologico / Organic, JAS*, NOP* (* a richiesta - on request), Biodinamico (DEMETER), IGP (CSQA)

IT Caratteristiche: Senza glutine - Prodotto Vegano
Non contiene OGM - Non è trattato con radiazioni ionizzanti.

EN Specifications: Gluten Free - Vegan Product - Does not contain GMO - Not treated with ionizing radiation

TABELLA NUTRIZIONALE / NUTRITIONAL VALUE

Valore energetico / Energy value	96 kcal / 410 KJ
Carboidrati totali / Total carbohydrates	19g
di cui Zuccheri / Sugars	19g
Grassi / Fat	< 0,5 g
Grassi saturi / Saturated fat	0 g
Proteine / Proteins	< 0,5 g
Sale / Salt	0,03 g

BOTTIGLIE BOTTLES	CARTONE BOX	CODICE PROD. CODE
250 ml	6 pz	BAN2D

Aceto Balsamico di Modena igp Rosso



IT Frutto di una produzione di elevatissima qualità, derivata interamente da una selezione di uve italiane biologiche e biodinamiche. Ottenuto dalla sapiente mescolanza di mosto cotto e aceto di vino, non contiene conservanti o coloranti. Il periodo di riposo in botti di rovere lo rende idoneo per l'utilizzo giornaliero, ha un profumo intenso, un gusto pungente con una nota di dolce, leggermente astringente. Un delizioso condimento che si accompagna soprattutto con insalate e verdure cotte e crude.

EN The result of a very high-quality production, entirely derived from a selection of Italian grapes from organic and biodynamic agriculture. Obtained from the skilful mixture of cooked must and wine vinegar, it does not contain any type of preservative or colouring. The period of rest in oak barrels makes it suitable for daily use. It has an intense aroma, a pungent taste with a sweet, slightly astringent note. A delicious dressing that goes especially well with salads and cooked or raw vegetables.



**Biodinamico
Biologico**
Organic
Biodynamic



**Vegano
Fruttariano**
Vegan
Fruitarian



**Senza
Glutine**
Gluten Free



**100% Uva
Italiana**
100% Italian
Grapes

Caratteristiche organolettiche Organoleptic characteristics



Densità
Density



Colore Intensità
Color Intensity



Dolcezza
Sweetness



Acidità
Acidity

IT Ingredienti: Mosto cotto, aceto di vino

EN Ingredients: Cooked grape must, wine vinegar

Certificazioni / Certifications: Biologico / Organic, JAS*, NOP*, (* a richiesta - on request) Biodinamico (DEMETER), IGP (CSQA)

IT Caratteristiche: Senza glutine - Prodotto Vegano
Non contiene OGM - Non è trattato on radiazioni ionizzanti.

EN Specifications: Gluten Free - Vegan Product - Does not contain GMO - Not treated with ionizing radiation

TABELLA NUTRIZIONALE / NUTRITIONAL VALUE

Valore energetico / Energy value	152 kcal / 648 Kj
Carboidrati totali / Total carbohydrates	33 g
di cui Zuccheri / Sugars	33 g
Grassi / Fat	< 0,5 g
Grassi saturi / Saturated fat	0 g
Proteine / Proteins	< 0,5 g
Sale / Salt	0,05 g

BOTTIGLIE / BOTTLES	CARTONE / BOX	CODICE / PROD. CODE
100 ml	12 pz	BABR1D
250 ml	6 pz	BAR2D
500 ml	6 pz	BAR5D

BOTTIGLIE / BOTTLES	CARTONE / BOX	CODICE / PROD. CODE
Bag in box 3 lt	Singola / Single	BAR3D
Tanica 5 lt	Singola / Single	DAR5D

Aceto Balsamico di Modena igp Bronzo

IT Prodotto dall'attenta miscela di soli mosto cotto e aceto di vino. Il balsamico Bronzo ha un profumo intenso, un gusto rotondo e pungente, con una nota di dolce mediamente marcata. Viene affinato in botti di legno rovere da 220 litri. Ottenuto dalle uve selezionate in prevalenza rosse coltivate con metodo Biologico e Biodinamico. Durante i processi di produzione non viene aggiunto nessun tipo di conservante o colorante. Delizioso condimento che si accompagna con insalate, verdure cotte e crude ma anche di carne e omelette.

EN Produced from the careful blend of cooked must and wine vinegar. The Bronze balsamic vinegar has an intense aroma, a round and pungent taste, with a moderately marked sweet note. It is aged in 220-liter oak barrels. Obtained from selected mainly red grapes grown with the Organic and Biodynamic method. No preservatives or dyes are added during the production processes. Delicious dressing that goes well with salads and cooked and raw vegetables but also with meat and omelets.



Caratteristiche organolettiche Organoleptic characteristics



IT Ingredienti: Mosto cotto, aceto di vino

EN Ingredients: Cooked grape must, wine vinegar

Certificazioni / Certifications: Biologico / Organic, JAS*, NOP*, (* a richiesta - on request), Biodinamico (DEMETER), IGP (CSQA)

IT Caratteristiche: Senza glutine - Prodotto Vegano
Non contiene OGM - Non è trattato on radiazioni ionizzanti.

EN Specifications: Gluten Free - Vegan Product - Does not contain GMO - Not treated with ionizing radiation

TABELLA NUTRIZIONALE / NUTRITIONAL VALUE

Valore energetico / Energy value	239 kcal / 1016 Kj
Carboidrati totali / Total carbohydrates	54 g
di cui Zuccheri / Sugars	54 g
Grassi / Fat	< 0,5 g
Grassi saturi / Saturated fat	0 g
Proteine / Proteins	0,7 g
Sale / Salt	0,06 g

BOTTIGLIE / BOTTLES	CARTONE / BOX	CODICE / PROD. CODE
100 ml	12 pz	BABB1D
250 ml	6 pz	BAB2D

BOTTIGLIE / BOTTLES	CARTONE / BOX	CODICE / PROD. CODE
Bag in box 3 lt	Singola / Single	DAB3D
Tanica 5 lt	Singola / Single	DAB5D

Aceto Balsamico di Modena igp Argento



IT Ottenuto dalla miscela di mosto cotto e aceto di vino, affinato in botti di legno da 220 litri (barrique). Prodotto da sole uve biologiche e biodinamiche coltivate in Italia, in prevalenza da uve rosse quali le tipiche del Lambrusco o di Sangiovese. Non vengono aggiunti né coloranti né conservanti. È uno dei prodotti più apprezzati per gusto e per in assoluto anche per il rapporto qualità prezzo. Essendo caratterizzato da un'alta densità ha un profumo intenso e un gusto rotondo. Un delizioso condimento che si accompagna soprattutto con piatti di carne e pesce.

EN Obtained from the mixture of cooked must and wine vinegar, aged in 220 liter wooden barrels (barrique). Produced only from organic and biodynamic grapes grown in Italy, mainly from red grapes such as the typical Lambrusco or Sangiovese ones. No dyes or preservatives are added. It is one of the most popular products for taste and for the price-quality ratio. Being characterized by a high density, it has an intense aroma and a round taste. A delicious condiment that goes especially well with meat and fish dishes.



**Biodinamico
Biologico**
Organic
Biodynamic



**Vegano
Fruttariano**
Vegan
Fruitarian



**Senza
Glutine**
Gluten Free



**100% Uva
Italiana**
100% Italian
Grapes

Caratteristiche organolettiche Organoleptic characteristics



Densità
Density



Colore Intensità
Color Intensity



Dolcezza
Sweetness



Acidità
Acidity

IT Ingredienti: Mosto cotto, aceto di vino

EN Ingredients: Cooked grape must, wine vinegar

Certificazioni / Certifications: Biologico / Organic, JAS*, NOP*, (* a richiesta - on request), Biodinamico (DEMETER), IGP (CSQA)

IT Caratteristiche: Senza glutine - Prodotto Vegano
Non contiene OGM - Non è trattato con radiazioni ionizzanti.

EN Specifications: Gluten Free - Vegan Product - Does not contain GMO - Not treated with ionizing radiation

TABELLA NUTRIZIONALE / NUTRITIONAL VALUE

Valore energetico / Energy value	302 kcal / 1286 KJ
Carboidrati totali / Total carbohydrates	70 g
di cui Zuccheri / Sugars	70 g
Grassi / Fat	< 0,5 g
Grassi saturi / Saturated fat	0 g
Proteine / Proteins	0,7 g
Sale / Salt	0,06 g

BOTTIGLIE / BOTTLES	CARTONE / BOX	CODICE / PROD. CODE
100 ml	12 pz	BABA1D
250 ml	6 pz	BAA2D

BOTTIGLIE / BOTTLES	CARTONE / BOX	CODICE / PROD. CODE
Bag in box 3 lt	Singola / Single	DAA3D
Tanica 5 lt	Singola / Single	DAA5D

Aceto Balsamico di Modena igp Oro

IT È il nostro migliore Aceto Balsamico nella categoria IGP. La perfetta armonizzazione tra il mosto cotto e l'aceto di vino consigliato ai consumatori più esigenti. Questo Aceto Balsamico di Modena IGP è particolarmente denso, ottenuto solo da uve rosse biologiche e biodinamiche tipiche rosse come Lambrusco o Sangiovese. Il lungo affinamento in botti di legno di Rovere permette il miglioramento dell'armonia complessiva. Un delizioso ed equilibrato condimento che si accompagna con piatti di carne e pesce ottimo anche con formaggi stagionati, raccomandato sulla frutta fresca, gelato e dolci al cucchiaio.

EN Our best Balsamic Vinegar in the category of PGI certified. The perfect harmonization between cooked must and wine vinegar is perfectly fitted for the most demanding consumer. This Balsamic Vinegar of Modena is very dense, obtained from typical redorganic and biodynamic only grapes such as Lambrusco or Sangiovese. The long aging in 220 liters oak barrel is the reason for the overall harmony improvement. Thus, the addition of any type of preservative or colouring is unnecessary. A delicious dressing that goes well with meat dishes, but especially with seasoned cheese, fruit, ice cream.



**Biodinamico
Biologico**
Organic
Biodynamic



**Vegano
Fruttariano**
Vegan
Fruitarian



**Senza
Glutine**
Gluten Free



**100% Uva
Italiana**
100% Italian
Grapes

Caratteristiche organolettiche Organoleptic characteristics



Densità
Density



Colore Intensità
Color Intensity



Dolcezza
Sweetness



Acidità
Acidity

IT Ingredienti: Mosto cotto, aceto di vino

EN Ingredients: Cooked grape must, wine vinegar

Certificazioni / Certifications: Biologico / Organic, JAS*, NOP*, (* a richiesta - on request), Biodinamico (DEMETER), IGP (CSQA)

IT Caratteristiche: Senza glutine - Prodotto Vegano
Non contiene OGM - Non è trattato on radiazioni ionizzanti.

EN Specifications: Gluten Free - Vegan Product - Does not contain GMO - Not treated with ionizing radiation

TABELLA NUTRIZIONALE / NUTRITIONAL VALUE

Valore energetico / Energy value	1402 kcal / 330 KJ
Carboidrati totali / Total carbohydrates	77 g
di cui Zuccheri / Sugars	77 g
Grassi / Fat	< 0,5 g
Grassi saturi / Saturated fat	0 g
Proteine / Proteins	0,6 g
Sale / Salt	0,09 g

BOTTIGLIE / BOTTLES	CARTONE / BOX	CODICE / PROD. CODE
100 ml	12 pz	BAB01D
250 ml	6 pz	BAO2D

BOTTIGLIE / BOTTLES	CARTONE / BOX	CODICE / PROD. CODE
Bag in box 3 lt	Singola / Single	DAO3D
Tanica 5 lt	Singola / Single	DAO5D

Condimento Bianco



IT È il condimento più venduto, frutto di una produzione derivata interamente da una selezione di uve biologiche e biodinamiche. Tutta la filiera produttiva viene controllata per garantire la provenienza delle materie prime. Ottenuto dalla sapiente mescolanza di aceto di vino e mosto concentrato bianco, il condimento bianco non contiene nessun tipo di conservante o colorante. Esclusivamente prodotto da uve Italiane bianche. Unico per colore e sapore. La sua freschezza e il profumo lo rende ottimo insalate che per il pesce eccezionale per realizzare vinaigrette e marinature di carne e pesce.

EN A best-selling food seasoning, the result of a production entirely derived from a selection of grapes from organic and biodynamic agriculture. The entire production chain controlled by Acetaia Guerzoni, in order to guarantee the origin of the raw materials. Obtained from the skilful mixture of wine vinegar and white concentrated must, it does not contain any type of preservative or coloring. Exclusively from white Italian grapes, it is suitable for daily use. Unique in its color and flavor. Its freshness makes it suitable for both salad and fish. Often appreciated also in place of Balsamic Vinegar.



**Biodinamico
Biologico**
Organic
Biodynamic



**Vegano
Fruttariano**
Vegan
Fruitarian



**Senza
Glutine**
Gluten Free



**100% Uva
Italiana**
100% Italian
Grapes

Caratteristiche organolettiche Organoleptic characteristics



Densità
Density



Colore Intensità
Color Intensity



Dolcezza
Sweetness



Acidità
Acidity

IT Ingredienti: Mosto Concentrato, Aceto di vino
EN Ingredients: Concentrated must, Wine vinegar

Certificazioni / Certifications: Biologico / Organic, JAS*, NOP*,
(* a richiesta - on request), Biodinamico (DEMETER)

IT Caratteristiche: Senza glutine - Prodotto Vegano
Non contiene OGM - Non è trattato con radiazioni ionizzanti.

EN Specifications: Gluten Free - Vegan Product - Does not
contain GMO - Not treated with ionizing radiation

TABELLA NUTRIZIONALE / NUTRITIONAL VALUE

Valore energetico / Energy value	181 kcal / 772 Kj
Carboidrati totali / Total carbohydrates	41 g
di cui Zuccheri / Sugars	41 g
Grassi / Fat	< 0,5 g
Grassi saturi / Saturated fat	0 g
Proteine / Proteins	< 0,5 g
Sale / Salt	0,02 g

BOTTIGLIE / BOTTLES	CARTONE / BOX	CODICE / PROD. CODE
100 ml	12 pz	BCB1D
250 ml	6 pz	BCB2D

BOTTIGLIE / BOTTLES	CARTONE / BOX	CODICE / PROD. CODE
500 ml	6 pz	BCB5D
Bag in box 3 lt	Singola / Single	DCB3D
Tanica 5 lt	Singola / Single	DCB5D

Condimento Mela



IT Un prodotto innovativo, che vuole ottenere dalle mele la stessa esperienza dell'aceto balsamico di Modena igp contiene solo mela, concentrata e miscelata con l'aceto di mela. Si tratta di prodotto che mantiene tutte le qualità nutrizionali e qualitative delle mele. Si adatta all'utilizzo quotidiano nelle insalate, nelle verdure crude e cotte. Ottimo come bevanda dissetante se aggiunto all'acqua o al vino bianco.

EN An innovative product that aims at obtaining from apples the same experience as the IGP balsamic vinegar of Modena only containing apple, concentrated and mixed with apple vinegar. It is a product that maintains all the nutritional and qualitative qualities of apples. It is suitable for everyday use in salads, raw or cooked vegetables. Excellent as a thirst-quenching drink when added to water or white wine.



Biologico
Organic



Vegano
Fruttariano
Vegan
Fruitarian



Senza
Glutine
Gluten Free



100% Mele
Italiane
100% Italian
Apples

Caratteristiche organolettiche Organoleptic characteristics



Densità
Density



Colore Intensità
Color Intensity



Dolcezza
Sweetness



Acidità
Acidity

IT Ingredienti: Concentrato di mela, Aceto di mele

EN Ingredients: Apple Juice concentrated, Apple cider vinegar

Certificazioni / Certifications: Biologico / Organic, JAS*, NOP*, (* a richiesta - on request)

IT Caratteristiche: Senza glutine - Prodotto Vegano
Non contiene OGM - Non è trattato on radiazioni ionizzanti.

EN Specifications: Gluten Free - Vegan Product - Does not contain GMO - Not treated with ionizing radiation

TABELLA NUTRIZIONALE / NUTRITIONAL VALUE

Valore energetico / Energy value	220 kcal / 922 Kj
Carboidrati totali / Total carbohydrates	55 g
di cui Zuccheri / Sugars	55 g
Grassi / Fat	0 g
Grassi saturi / Saturated fat	0 g
Proteine / Proteins	3 g
Sale / Salt	0,01 g

BOTTIGLIE / BOTTLES	CARTONE / BOX	CODICE / PROD. CODE
100 ml	12 pz	BCM1B
250 ml	6 pz	BCM2B

BOTTIGLIE / BOTTLES	CARTONE / BOX	CODICE / PROD. CODE
500 ml	6 pz	BCM5B
Bag in box	Singola / Single	DCM3B
Tanica 5 lt	Singola / Single	DCM5B

Crema di Mela



IT Crema di mela biologica pronta all'uso, dal sapore armoniosamente agrodolce e dalla piacevole consistenza cremosa, comodo da usare non solo per insaporire ma anche per guarnire i piatti più diversi. La crema pronta all'uso a base di Mela Biologica si ottiene da soli ingredienti biologici certificati, Succo concertato di mela e aceto di mela. Gli ingredienti principali della crema sono frutto di una produzione di altissima qualità di mele solo italiane. Unica anche perché non contiene nessun conservante o colorante, adatta anche per chi ha problemi d'intolleranze alimentari. Il sapore agrodolce, elevata densità e consistenza permettono a chiunque di cimentarsi in complesse garniture. Prodotto in Italia.

EN Ready-to-use organic apple condiment, with a harmoniously sweet and sour flavor and a pleasant creamy consistency, easy to use not only to season but also to garnish the most diverse dishes. The ready-to-use cream based on Organic Apple is obtained from only certified organic ingredients, concentrated apple juice and apple vinegar. The main ingredients of the cream are the result of a very high quality production of only Italian apples. Also unique because it does not contain any preservatives or colourants, also suitable for those with food intolerance problems. The sweet and sour flavour, high density and consistency allow anyone to try their hand at complex garnishes.



Biologico
Organic



Vegano
Fruttariano
Vegan
Fruitarian



Senza
Glutine
Gluten Free



100% Mele
Italiane
100% Italian
Apples

Caratteristiche organolettiche Organoleptic characteristics



Densità
Density



Colore Intensità
Color Intensity



Dolcezza
Sweetness



Acidità
Acidity

IT Ingredienti: Concertato di mela*, aceto di mela*. *biologico.

EN Ingredients: Apple juice concentrated*, apple cider vinegar*.

*Organic

Certificazioni / Certifications: Biologico / Organic, JAS*, NOP*, (* a richiesta - on request)

IT Caratteristiche: Senza glutine - Prodotto Vegano
Non contiene OGM - Non è trattato on radiazioni ionizzanti.

EN Specifications: Gluten Free - Vegan Product - Does not contain GMO - Not treated with ionizing radiation

TABELLA NUTRIZIONALE / NUTRITIONAL VALUE

Valore energetico / Energy value	166 kcal / 705 kJ
Carboidrati totali / Total carbohydrates	40 g
di cui Zuccheri / Sugars	40 g
Grassi / Fat	0,3 g
Grassi saturi / Saturated fat	0 g
Proteine / Proteins	0,4 g
Sale / Salt	0,02 g

BOTTIGLIE BOTTLES	CARTONE BOX	CODICE PROD. CODE
150 ml	6 pz	BBM1B

Guerzoni
BIO/DINAMICO

Crema con “Aceto Balsamico di Modena igp”



IT Prodotto con Aceto Balsamico di Modena e Mosto Cotto, si distingue nettamente dalle altre creme per le sue qualità organolettiche, unica perché non contiene nessun conservante o colorante, l'addensante è un amido biologico che la rende cremosa senza creare problemi di intolleranze. Il sapore agrodolce, l'elevata densità e la consistenza permettono ad ogni consumatore di cimentarsi in ogni tipo di guarniture, esaltando il sapore di pesce, carne e formaggi. Si presta bene anche ad accompagnare il gelato e la frutta di stagione.

EN Made with Aceto Balsamico di Modena igp and Cooked Must, It stands out in front of the other creams for its organoleptic qualities. It is also unique because it does not contain any preservatives or colouring, and the thickener is a biological starch that makes it creamy without any intolerance problems. The sweet and sour taste, the high density and the consistency allow every consumer to try their hand at all kinds of garnishes, enhancing the flavor of fish, meat, cheeses. It also lends itself well to accompanying ice cream and seasonal fruit.



**Biodinamico
Biologico**
Organic
Biodynamic



**Vegano
Fruttariano**
Vegan
Fruitarian



**Senza
Glutine**
Gluten Free



**100% Uva
Italiana**
100% Italian
Grapes

Caratteristiche organolettiche Organoleptic characteristics



Densità
Density



Colore Intensità
Color Intensity



Dolcezza
Sweetness



Acidità
Acidity

IT Ingredienti: Aceto Balsamico di Modena igp min. 60%,
Mosto cotto, amido

EN Ingredients: Balsamic Vinegar of Modena min 60%,
cooked grape must, starch

Certificazioni / Certifications: Biologico / Organic, JAS*, NOP*,
(* a richiesta - on request), Biodinamico (DEMETER)

IT Caratteristiche: Senza glutine - Prodotto Vegano
Non contiene OGM - Non è trattato on radiazioni ionizzanti.

EN Specifications: Gluten Free - Vegan Product - Does not
contain GMO - Not treated with ionizing radiation

TABELLA NUTRIZIONALE / NUTRITIONAL VALUE

Valore energetico / Energy value	213 kcal / 909 KJ
Carboidrati totali / Total carbohydrates	49 g
di cui Zuccheri / Sugars	46 g
Grassi / Fat	0 g
Grassi saturi / Saturated fat	0 g
Proteine / Proteins	0,41 g
Sale / Salt	0,05 g

BOTTIGLIE BOTTLES	CARTONE BOX	CODICE PROD. CODE
150 ml	6 pz	BB1D
250 ml	6 pz	BB2D

Guerzoni
BIO DYNAMICO

Mosto d'uva Rosso



IT Il mosto d'uva Guerzoni è realizzato secondo le antiche ricette della tradizione: Il mosto cuoce lentamente insieme alle bucce, in modo da intensificarne il sapore ed il colore; viene infine pastorizzato e imbottigliato, senza l'aggiunta di nessun conservante. Ottenuto esclusivamente dalle uve rosse dell'azienda agricola, quali Ancellotta e Lambrusco. Il suo gusto intenso e dolce lo rende una piacevole bevanda, da consumare fresca con o senza l'aggiunta di acqua. L'assenza totale di alcool lo rende adatto a tutte le età.

EN The Guerzoni grape must is made according to the ancient recipes of the tradition: the must cooks slowly together with their skins, in order to intensify its flavor and color; it is then pasteurized and bottled, without the addition of any preservative. It is obtained exclusively from the red grapes by our company, such as Ancellotta and Lambrusco. Its intense flavor makes it a pleasant drink, to be consumed fresh with or without adding water. The total absence of alcohol makes it suitable for all ages.



**Biodinamico
Biologico**
Organic
Biodynamic



**Vegano
Fruttariano**
Vegan
Fruitarian



**Senza
Glutine**
Gluten Free



**100% Uva
Italiana**
100% Italian
Grapes

Caratteristiche organolettiche Organoleptic characteristics



Densità
Density



Colore Intensità
Color Intensity



Dolcezza
Sweetness



Acidità
Acidity

IT Ingredienti: Mosto d'uva
EN Ingredients: Grape juice

Certificazioni / Certifications: Biologico / Organic, JAS*, NOP*, (* a richiesta - on request), Biodinamico (DEMETER)

IT Caratteristiche: Senza glutine - Prodotto Vegano
Non contiene OGM - Non è trattato con radiazioni ionizzanti.

EN Specifications: Gluten Free - Vegan Product - Does not contain GMO - Not treated with ionizing radiation

TABELLA NUTRIZIONALE / NUTRITIONAL VALUE

Valore energetico / Energy value	78 kcal / 330 KJ
Carboidrati totali / Total carbohydrates	19 g
di cui Zuccheri / Sugars	19 g
Grassi / Fat	< 0,5 g
Grassi saturi / Saturated fat	0 g
Proteine / Proteins	< 0,5 g
Sale / Salt	< 0,005 g

BOTTIGLIE BOTTLES	CARTONE BOX	CODICE PROD. CODE
750 ml	6 pz	BM7D

Mosto d'uva Bianco



IT Il mosto d'uva Bianco Guerzoni è realizzato con le uve di Trebbiano del nostro vigneto di Concordia sulla Secchia. Nasce dalla prima spremitura dell'uva raccolta a mano in anticipo per creare il giusto rapporto acidità e grado zuccherino; viene infine pastorizzato ed imbottigliato sottovuoto, senza l'aggiunta di nessun conservante. La sua acidità tipica lo rende dissetante e piacevole, da consumare fresco con o senza l'aggiunta di acqua, adatta anche per digiuni terapeutici o per la cura dell'uva. L'assenza totale di alcool lo rende adatto a tutte le età.

EN Guerzoni white grape must, is made with Trebbiano grapes from Concordia sulla Secchia vineyard. It comes from the first pressing of grapes in advance to create the right acidity and sugar content ratio; it is finally pasteurized, without adding any preservatives. Its typical acidity makes it refreshing and pleasant, to be consumed fresh with or without the addition of water, also suitable for therapeutic fasts or for grape care. The total absence of alcohol makes it suitable for all ages.



**Biodinamico
Biologico**
Organic
Biodynamic



**Vegano
Fruttariano**
Vegan
Fruitarian



**Senza
Glutine**
Gluten Free



**100% Uva
Italiana**
100% Italian
Grapes

Caratteristiche organolettiche Organoleptic characteristics



Densità
Density



Colore Intensità
Color Intensity



Dolcezza
Sweetness



Acidità
Acidity

IT Ingredienti: Mosto d'uva
EN Ingredients: Grape Juice

Certificazioni / Certifications: Biologico / Organic, JAS*, NOP*, (* a richiesta - on request), Biodinamico (DEMETER)

IT Caratteristiche: Senza glutine - Prodotto Vegano
Non contiene OGM - Non è trattato con radiazioni ionizzanti.

EN Specifications: Gluten Free - Vegan Product - Does not contain GMO - Not treated with ionizing radiation

TABELLA NUTRIZIONALE / NUTRITIONAL VALUE

Valore energetico / Energy value	78 kcal / 330 KJ
Carboidrati totali / Total carbohydrates	19 g
di cui Zuccheri / Sugars	19 g
Grassi / Fat	< 0,5 g
Grassi saturi / Saturated fat	0 g
Proteine / Proteins	< 0,5 g
Sale / Salt	< 0,005 g

BOTTIGLIE BOTTLES	CARTONE BOX	CODICE PROD. CODE
750 ml	6 pz	BMB7D

Mosto Cotto - Saba



IT Prodotto dalla famiglia Guerzoni, con la ricetta originale, tramite la cottura per almeno tre giorni del mosto d'uva a fuoco diretto. L'uso della Saba ha origini molto antiche: i primi ad utilizzarla furono i Romani, come ci testimonia nelle sue ricette Apicio, rinomato cuoco dell'epoca. La tradizione ha tramandato fino a noi la preparazione di questo prodotto, che ricopre un posto importante nei ricettari di tutte le regioni italiane; il suo gusto, molto dolce e saporito, si utilizza come dolcificante naturale. Ideale nella preparazione di dolci, gelati, yogurt e semifreddi.

EN It's produced by the Guerzoni family, with a now forgotten process, by cooking the grape must for at least three days, over direct heat. The use of the Saba has very ancient origins: the first to use it were in fact the Romans (Sapa is actually the Latin name), as proofed by the recipes of Apicius, a renowned cook of the time. The peasant tradition handed then down to us the preparation of this product, which holds a prominent place in the cookbooks of all Italian regions; its taste, very sweet and flavoury, goes naturally well with modern cuisine recipes. Ideal as a sweetener in the preparation of desserts, ice cream or Yogurt.



Biodinamico
Biologico
Organic
Biodynamic



Vegano
Fruttariano
Vegan
Fruitarian



Senza
Glutine
Gluten Free



100% Uva
Italiana
100% Italian
Grapes

Caratteristiche organolettiche Organoleptic characteristics



Densità
Density



Colore Intensità
Color Intensity



Dolcezza
Sweetness



Acidità
Acidity

IT Ingredienti: Mosto d'uva cotto

EN Ingredients: Cooked grape must

Certificazioni / Certifications: Biologico / Organic, JAS*, NOP*, (* a richiesta - on request), Biodinamico (DEMETER)

IT Caratteristiche: Senza glutine - Prodotto Vegano
Non contiene OGM - Non è trattato on radiazioni ionizzanti.

EN Specifications: Gluten Free - Vegan Product - Does not contain GMO - Not treated with ionizing radiation.

TABELLA NUTRIZIONALE / NUTRITIONAL VALUE

Valore energetico / Energy value	339 kcal / 1443 KJ
Carboidrati totali / Total carbohydrates	81 g
di cui Zuccheri / Sugars	81 g
Grassi / Fat	< 0,5 g
Grassi saturi / Saturated fat	< 0,5 g
Proteine / Proteins	< 0,5 g
Sale / Salt	0,06 g

BOTTIGLIE BOTTLES	CARTONE BOX	CODICE PROD. CODE
250 ml	6 pz	BS2D
500 ml	6 pz	BS5D

Aceto di vino - Rosso uve Lambrusco



IT L'aceto di vino rosso è prodotto esclusivamente da uve di Lambrusco biologiche e biodinamiche. Le uve provengono dai vigneti di San Giovanni e di Novi di Modena. Il vino ottenuto viene acetificato naturalmente senza l'aggiunta di sostanze chimiche. Ideale per chi apprezza il gusto più forte e deciso, l'acidità dei 6% lo rende ottimo per le insalate.

EN Our red wine vinegar is unique because it is produced from organic and biodynamic Lambrusco grapes. The grapes come from the vineyards of San Giovanni and Novi di Modena. The wine is naturally acetified without the addition of external agents. Ideal for those who appreciate the most acidic and strong products, its 6% acidity makes it excellent for salads.



**Biodinamico
Biologico**
Organic
Biodynamic



**Vegano
Fruttariano**
Vegan
Fruitarian



**Senza
Glutine**
Gluten Free



**100% Uva
Italiana**
100% Italian
Grapes

Caratteristiche organolettiche Organoleptic characteristics



Densità
Density



Colore Intensità
Color Intensity



Dolcezza
Sweetness



Acidità
Acidity

IT Ingredienti: Vino
EN Ingredients: Wine

Certificazioni / Certifications: Biologico / Organic, JAS*, NOP*, (* a richiesta - on request), Biodinamico (DEMETER)

IT Caratteristiche: Senza glutine - Prodotto Vegano
Non contiene OGM - Non è trattato con radiazioni ionizzanti.

EN Specifications: Gluten Free - Vegan Product - Does not contain GMO - Not treated with ionizing radiation

BOTTIGLIE / BOTTLES	CARTONE / BOX	CODICE / PROD. CODE
250 ml	6 pz	BAVR2D
500 ml	6 pz	BAVR5D

TABELLA NUTRIZIONALE / NUTRITIONAL VALUE

Valore energetico / Energy value	19 kcal / 82 KJ
Carboidrati totali / Total carbohydrates	< 0,5 g
di cui Zuccheri / Sugars	< 0,5 g
Grassi / Fat	< 0,5 g
Grassi saturi / Saturated fat	0 g
Proteine / Proteins	< 0,5 g
Sale / Salt	0,04 g

BOTTIGLIE / BOTTLES	CARTONE / BOX	CODICE / PROD. CODE
Bag in box 3 lt	Singola / Single	DAVR3D
Tanica 5 lt	Singola / Single	DAVR5D

Aceto di vino - Bianco uve Trebbiano



IT L'aceto di vino bianco è prodotto solo da uve di Trebbiano biologiche e biodinamiche che lo rendono particolarmente profumato, l'acetificazione naturale avviene senza l'aggiunta di sostanze chimiche. Ideale per chi apprezza il gusto più forte e deciso, l'acidità del 6% lo rende ottimo per le insalate.

EN Our white wine vinegar is unique because it is produced from organic and biodynamic Trebbiano grapes from our Modena vineyards. The wine obtained specifically for this purpose is particularly fragrant. The natural acetification takes place without the addition of external agents. Ideal for those who appreciate the most acidic and strong products, its 6% acidity makes it excellent for salads.



**Biodinamico
Biologico**
Organic
Biodynamic



**Vegano
Fruttariano**
Vegan
Fruitarian



**Senza
Glutine**
Gluten Free



**100% Uva
Italiana**
100% Italian
Grapes

Caratteristiche organolettiche Organoleptic characteristics



Densità
Density



Colore Intensità
Color Intensity



Dolcezza
Sweetness



Acidità
Acidity

IT Ingredienti: Vino
EN Ingredients: Wine

Certificazioni / Certifications: Biologico / Organic, JAS*, NOP*,
(* a richiesta - on request), Biodinamico (DEMETER)

IT Caratteristiche: Senza glutine - Prodotto Vegano
Non contiene OGM - Non è trattato con radiazioni ionizzanti.

EN Specifications: Gluten Free - Vegan Product - Does not
contain GMO - Not treated with ionizing radiation

TABELLA NUTRIZIONALE / NUTRITIONAL VALUE

Valore energetico / Energy value	19 kcal / 82 KJ
Carboidrati totali / Total carbohydrates	< 0,5 g
di cui Zuccheri / Sugars	< 0,5 g
Grassi / Fat	< 0,5 g
Grassi saturi / Saturated fat	0 g
Proteine / Proteins	< 0,5 g
Sale / Salt	0,04 g

BOTTIGLIE / BOTTLES	CARTONE / BOX	CODICE / PROD. CODE
250 ml	6 pz	BAVB2D
500 ml	6 pz	BAVB5D

BOTTIGLIE / BOTTLES	CARTONE / BOX	CODICE / PROD. CODE
Bag in box 3 lt	Singola / Single	DAVR3D
Tanica 5 lt	Singola / Single	DAVB5D

Aceto di vino Barricato

IT Un aceto di vino rosso biologico e biodinamico, affinato con cura nelle nostre botti di legno di rovere (barrique), è ottenuto da vini di uve rosse biologiche e biodinamiche. Dedicato a chi apprezza un gusto deciso. Prodotto da una fermentazione naturale senza aggiunta di solfiti o altri additivi, la sua acidità è del 6%. Lo proponiamo nella bottiglia personalizzata con tappo a corona in abbinamento al tappo dosatore. Ottimo per insalate e verdure in genere e per l'utilizzo di tutti i giorni

EN An organic and biodynamic red wine vinegar, is refined in our oak barrels (barrique) after being made from organic and biodynamic red grape wines. Dedicated to those who appreciate a strong but smooth taste at the same time. Produced from a natural fermentation, without sulphites or other additives, it has a 6% acidity. We offer it in our personalized bottle with the crown cap together with the measuring cap. Excellent for salads and vegetables in general and for everyday use.



**Biodinamico
Biologico**
Organic
Biodynamic



**Vegano
Fruttariano**
Vegan
Fruitarian



**Senza
Glutine**
Gluten Free



**100% Uva
Italiana**
100% Italian
Grapes

Caratteristiche organolettiche Organoleptic characteristics



Densità
Density



Colore Intensità
Color Intensity



Dolcezza
Sweetness



Acidità
Acidity

IT Ingredienti: Vino
EN Ingredients: Wine

Certificazioni / Certifications: Biologico / Organic, JAS*, NOP*, (* a richiesta - on request), Biodinamico (DEMETER)

IT Caratteristiche: Senza glutine - Prodotto Vegano
Non contiene OGM - Non è trattato con radiazioni ionizzanti.

EN Specifications: Gluten Free - Vegan Product - Does not contain GMO - Not treated with ionizing radiation

TABELLA NUTRIZIONALE / NUTRITIONAL VALUE

Valore energetico / Energy value	19 kcal / 82 Kj
Carboidrati totali / Total carbohydrates	< 0,5 g
di cui Zuccheri / Sugars	< 0,5 g
Grassi / Fat	< 0,5 g
Grassi saturi / Saturated fat	0 g
Proteine / Proteins	< 0,5 g
Sale / Salt	0,04 g

BOTTIGLIE / BOTTLES	CARTONE / BOX	CODICE / PROD. CODE
250 ml	6 pz	BAVI2D
Tanica 5 lt	Singola / Single	DAVI5D

Aceto di mele Non filtrato



IT Il profumo e la bontà delle mele Italiane del Trentino incontrano la tradizione dell'Acetaia Guerzoni. Nasce così l'aceto di mela non filtrato: prodotto naturalmente, evitando la pastorizzazione, per lasciare intatte tutte le proprietà delle mele. Grazie all'attenta selezione delle materie prime e alla lavorazione naturale, l'aceto di mela mantiene tutto il profumo. L'acidità del 5% lo rende equilibrato e piacevole, anche da bere. La freschezza e il profumo intenso sono le caratteristiche dell'aceto di mele che si utilizza tutti i giorni in cucina ma soprattutto come potente alleato della salute.

EN The scent and goodness of Italian apples from Trentino meets the tradition of Acetaia Guerzoni. As typical of our products, these are Organic and Biodynamic too. This is how unfiltered apple vinegar is born: it is produced naturally, avoiding pasteurization, to leave all the properties of the apples intact. Thanks to the careful selection of raw materials and the delicate and natural processing, apple cider vinegar retains all its perfume and all the organoleptic characteristics of the fruit. The 5% acidity makes it more balanced and pleasant. Freshness and perfume are the characteristics of Guerzoni apple vinegar, that can be used every day in the kitchen but, above all, as a powerful health ally.



**Biodinamico
Biologico**
Organic
Biodynamic



**Vegano
Fruttariano**
Vegan
Fruitarian



**Senza
Glutine**
Gluten Free



**100% Mele
Italiane**
100% Italian
Apples

Caratteristiche organolettiche Organoleptic characteristics



Densità
Density



Colore Intensità
Color Intensity



Dolcezza
Sweetness



Acidità
Acidity

IT Ingredienti: Sidro di mele
EN Ingredients: Apple cider

Certificazioni / Certifications: Biologico / Organic, JAS*, NOP*, (* a richiesta - on request), Biodinamico (DEMETER)

IT Caratteristiche: Senza glutine - Prodotto Vegano
Non contiene OGM - Non è trattato con radiazioni ionizzanti.

EN Specifications: Gluten Free - Vegan Product - Does not contain GMO - Not treated with ionizing radiation

TABELLA NUTRIZIONALE / NUTRITIONAL VALUE

Valore energetico / Energy value	21 kcal / 89 Kj
Carboidrati totali / Total carbohydrates	1,2 g
di cui Zuccheri / Sugars	0 g
Grassi / Fat	0 g
Grassi saturi / Saturated fat	0 g
Proteine / Proteins	0,01 g
Sale / Salt	0,005 g

BOTTIGLIE / BOTTLES	CARTONE / BOX	CODICE / PROD. CODE
500 ml	6 pz	BAMT5D
Bag in box 3 lt	Singola / Single	DAMT3D
Tanica 5 lt	Singola / Single	DAMT5D

Aceto di mele Non filtrato - Barricato

IT Il profumo e la bontà delle mele italiane del Trentino lavorate intere incontrano la tradizione dell'Acetaia Guerzoni. Nasce così l'aceto di mela non filtrato che rimane a riposare nelle nostre botti di legno di rovere (barrique): prodotto naturalmente, evitando la pastorizzazione, per lasciare intatte tutte le proprietà delle mele. Grazie all'attenta selezione delle materie prime e alla lavorazione naturale, l'aceto di mela mantiene tutto il profumo. L'acidità del 5% lo rende equilibrato e piacevole, anche da bere. La freschezza e il profumo intenso di vaniglia dovuto al tempo passato in botte di legno, lo rendono un prodotto di qualità nettamente superiore. Il prodotto si utilizza per condire verdure, per la preparazione di bevande con aggiunta di aromi.

EN The scent and goodness of Italian apples from Trentino meets the tradition of Acetaia Guerzoni. As typical of our products, these are Organic and Biodynamic too. This is how unfiltered apple vinegar is born: it is produced naturally, avoiding pasteurization, to leave all the properties of the apples intact. Thanks to the careful selection of raw materials and the delicate and natural processing, apple cider vinegar retains all its perfume and all the organoleptic characteristics of the fruit. The 5% acidity makes it more balanced and pleasant. Freshness and perfume are the characteristics of Guerzoni apple vinegar, that can be used every day in the kitchen but, above all, as a powerful health ally.



Biodinamico
Biologico
Organic
Biodynamic



Vegano
Fruttariano
Vegan
Fruitarian



Senza
Glutine
Gluten Free



100% Mele
Italiane
100% Italian
Apples

Caratteristiche organolettiche Organoleptic characteristics



Densità
Density



Colore Intensità
Color Intensity



Dolcezza
Sweetness



Acidità
Acidity

IT Ingredienti: Sidro di mele
EN Ingredients: Apple cider

Certificazioni / Certifications: Biologico / Organic, JAS*, NOP*,
(* a richiesta - on request), Biodinamico (DEMETER)

IT Caratteristiche: Senza glutine - Prodotto Vegano
Non contiene OGM - Non è trattato con radiazioni ionizzanti.

EN Specifications: Gluten Free - Vegan Product - Does not
contain GMO - Not treated with ionizing radiation

TABELLA NUTRIZIONALE / NUTRITIONAL VALUE

Valore energetico / Energy value	21 kcal / 89 KJ
Carboidrati totali / Total carbohydrates	1,2 g
di cui Zuccheri / Sugars	0 g
Grassi / Fat	0 g
Grassi saturi / Saturated fat	0 g
Proteine / Proteins	0,01 g
Sale / Salt	0,005 g

BOTTIGLIE BOTTLES	CARTONE BOX	CODICE PROD. CODE
250 ml	6 pz	BAMTI2D

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena dop



IT Il nostro Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP si può considerare l'unico certificato biologico e biodinamico. È prodotto dall'invecchiamento del solo mosto cotto acetificato in botti, tutte rigorosamente differenti sia per la tipologia del legno che per la dimensione. L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena segue un percorso di maturazione, lungo fino a 12 anni, che gli dona proprietà e aromi inconfondibili.

EN Our Traditional Balsamic Vinegar of Modena can be considered the only one organic and biodynamic certificate. It is produced by aging the acetified cooked must in barrels, all rigorously different both for the type of wood and for the size. Traditional Balsamic Vinegar of Modena follows a maturation process of up to 12 years, which gives it unmistakable properties and aromas.



**Biodinamico
Biologico**
Organic
Biodynamic



**Vegano
Fruttariano**
Vegan
Fruitarian



**Senza
Glutine**
Gluten Free



**100% Uva
Italiana**
100% Italian
Grapes

Caratteristiche organolettiche Organoleptic characteristics



Densità
Density



Colore Intensità
Color Intensity



Dolcezza
Sweetness



Acidità
Acidity

IT Ingredienti: Mosto cotto
EN Ingredients: Cooked grape must

Certificazioni / Certifications: Biologico / Organic, JAS*, NOP*, (* a richiesta - on request), Biodinamico (DEMETER), DOP

IT Caratteristiche: Senza glutine - Prodotto Vegano
Non contiene OGM - Non è trattato con radiazioni ionizzanti.

EN Specifications: Gluten Free - Vegan Product - Does not contain GMO - Not treated with ionizing radiation

TABELLA NUTRIZIONALE / NUTRITIONAL VALUE

Valore energetico / Energy value	366 kcal / 1680 kJ
Carboidrati totali / Total carbohydrates	122 g
di cui Zuccheri / Sugars	122 g
Grassi / Fat	0 g
Grassi saturi / Saturated fat	0 g
Proteine / Proteins	1,48 g
Sale / Salt	0,09 g

BOTTIGLIE BOTTLES	CARTONE BOX	CODICE PROD. CODE
100 ml	1 pz	BAD

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena dop Extravecchio



IT L'unico Aceto Balsamico tradizionale di Modena DOP al mondo biodinamico. Invecchiato almeno 25 anni in botti di legni e dimensioni diverse (Ciliegio, Acacia, Gelso, Frassino, Rovere, Castagno, Ginepro), secondo la classica procedura del metodo Solera applicato alla Biodinamica per cui i pianeti sono collegati ai legni diversi. L'assaggio di questo aceto Tradizionale è un rito, merita un assaggio al cucchiaino (di ceramica) o su buon Parmigiano Reggiano stagionato, fragoline di bosco, o gelato alla crema, sui fichi, o come digestivo a fine pasto.

EN The only one traditional Balsamic Vinegar of Modena PDO biodynamic in the world. Aged at least 25 years in barrels of different woods and sizes (Cherry, Acacia, Mulberry, Ash, Oak, Chestnut, Juniper), according to the classic procedure of the Solera method applied to Biodynamics where the planets are connected to different woods. The tasting of this Traditional vinegar is a ritual, deserves a taste on a spoon (ceramic) or on good aged Parmigiano Reggiano, wild strawberries, or ice cream, on figs, or as a digestive at the end of a meal.



**Biodinamico
Biologico**
Organic
Biodynamic



**Vegano
Fruttariano**
Vegan
Fruitarian



**Senza
Glutine**
Gluten Free



**100% Uva
Italiana**
100% Italian
Grapes

Caratteristiche organolettiche Organoleptic characteristics



Densità
Density



Colore Intensità
Color Intensity



Dolcezza
Sweetness



Acidità
Acidity

IT Ingredienti: Mosto cotto
EN Ingredients: Cooked grape must

Certificazioni / Certifications: Biologico / Organic, JAS*, NOP*, (* a richiesta - on request), Biodinamico (DEMETER), DOP

IT Caratteristiche: Senza glutine - Prodotto Vegano
Non contiene OGM - Non è trattato con radiazioni ionizzanti.
EN Specifications: Gluten Free - Vegan Product - Does not contain GMO - Not treated with ionizing radiation

TABELLA NUTRIZIONALE / NUTRITIONAL VALUE

Valore energetico / Energy value	366 kcal / 1680 KJ
Carboidrati totali / Total carbohydrates	122 g
di cui Zuccheri / Sugars	122 g
Grassi / Fat	0 g
Grassi saturi / Saturated fat	0 g
Proteine / Proteins	1,48 g
Sale / Salt	0,09 g

BOTTIGLIE BOTTLES	CARTONE BOX	CODICE PROD. CODE
100 ml	1 pz	BAED

Salsa Jalapeño Verde



IT La nostra Salsa Jalapeño Verde si distingue per l'utilizzo esclusivo di peperoni coltivati secondo i rigorosi standard dell'agricoltura biologica e biodinamica, con certificazione Demeter. Questi peperoni, raccolti localmente, provengono principalmente da Camurein nel reggiano, azienda agricola situata a meno di 60 km dalla nostra sede. Il Jalapeño verde viene scelto per le sue caratteristiche erbacee e il gusto vivace. La raccolta avviene nel momento ottimale quando il peperone è ancora verde, per preservarne il sapore caratteristico. Il gusto del Jalapeño è equilibrato con l'aggiunta di mosto d'uva concentrato. La combinazione di jalapeño, aceto di vino e mosto cotto, tutti certificati Demeter, crea una salsa dal carattere unico e autentico. La salsa, priva di addensanti, mantiene una consistenza naturale garantita esclusivamente dalla polpa del peperone.

EN Our Jalapeño Green Sauce is distinguished by the exclusive use of peppers grown according to the strict standards of organic and biodynamic agriculture, with Demeter certification. These locally harvested peppers come primarily from Camurein in the Reggio Emilia region, a farm located less than 60 km from our headquarters. Green Jalapeño is chosen for its herbaceous characteristics and lively flavor. It is harvested at the optimal time when the bell pepper is still green to preserve its characteristic flavor. The taste of the jalapeño is balanced with the addition of concentrated grape must. The combination of jalapenos, wine vinegar and cooked must, all Demeter certified, creates a salsa with a unique and authentic character. The sauce, free of thickeners, maintains a natural texture guaranteed exclusively by the flesh of the bell pepper.



Biodinamico
Biologico
Organic
Biodynamic



Vegano
Fruttariano
Vegan
Fruitarian



Senza
Glutine
Gluten Free

Caratteristiche organolettiche Organoleptic characteristics



Dolcezza
Sweetness



Acidità
Acidity

IT Ingredienti: Aceto di vino*, Peperoni Jalapeño Verdi*, Mosto d'uva concentrato*, Sale. *Biologico e Demeter

EN Ingredients: Wine vinegar*, Green Jalapeño Peppers*, Concentrated grape must*, Salt. *Organic and Demeter

Certificazioni / Certifications: Biologico / Organic, JAS*, NOP*, (* a richiesta - on request), Biodinamico (DEMETER)

IT Caratteristiche: Senza glutine - Prodotto Vegano
Non contiene OGM. Non è trattato con radiazioni ionizzanti.

EN Specifications: Gluten Free - Vegan Product
Does not contain GMO. Not treated with ionizing radiation.

TABELLA NUTRIZIONALE / NUTRITIONAL VALUE

Valore energetico / Energy value	69 kcal / 295 KJ
Carboidrati totali / Total carbohydrates	14 g
di cui Zuccheri / Sugars	13 g
Grassi / Fat	0,9 g
Grassi saturi / Saturated fat	0 g
Proteine / Proteins	1 g
Sale / Salt	1,9 g

BOTTIGLIE BOTTLES	CARTONE BOX	CODICE PROD. CODE
100 ml	12 pz	BSPV1D

Salsa Jalapeño Rosso



IT La nostra Salsa al Jalapeño Rosso nasce dalla scrupolosa selezione dei peperoncini Jalapeño raccolti al culmine della loro maturità, quando assumono un vivace colore rosso. Questa varietà, leggermente più piccante dei Jalapeños verdi, si distingue per le sue note fruttate e l'intensità del suo profumo. Coltivati secondo i principi dell'agricoltura biologica e biodinamica, con certificazione Demeter, i nostri peperoncini provengono dalla Fattoria Camurein a Reggio Emilia, a soli 60 km dalla nostra sede. La combinazione del Jalapeño rosso con il vino biologico e biodinamico crea una salsa dal carattere unico, una consistenza naturale e ricca, arricchita dalla pura polpa del peperoncino. Povera di calorie e con basso contenuto di zuccheri o carboidrati, questa salsa è ideale per coloro che seguono una dieta ipocalorica e cercano un'alternativa più leggera agli oli piccanti tradizionali con un maggiore contenuto calorico. Conservata a temperatura ambiente, la salsa ha una durata di conservazione di 2 anni; una volta aperta, consigliamo di conservarla in frigorifero e consumarla entro un mese. Prodotta in Italia.

EN Our Red Jalapeño Sauce is born from the careful selection of Jalapeño peppers picked at the peak of their ripeness, when they take on a brilliant red hue. This variety, slightly spicier than green Jalapeños, is distinguished by its fruity notes and the intensity of its aroma. Grown in accordance with the principles of organic and biodynamic agriculture, with Demeter certification, our peppers come from the Camurein Farm in Reggio Emilia, just 60 km from our headquarters. The combination of red Jalapeño with organic and biodynamic wine vinegar creates a sauce with a unique character, a natural and rich consistency, enhanced by the pure pulp of the pepper. Low in calories and low of sugars or carbohydrates, this sauce is ideal for those on a low-calorie diet looking for a lighter alternative to traditional spicy oils with a higher caloric content. Stored at room temperature, the sauce has a shelf life of 2 years; once opened, we recommend keeping it in the refrigerator and consuming it within a month. Produced in Italy.



Biodinamico
Biologico
Organic
Biodynamic



Vegano
Fruttariano
Vegan
Fruitarian



Senza
Glutine
Gluten Free

Caratteristiche organolettiche Organoleptic characteristics



Dolcezza
Sweetness



Acidità
Acidity

TABELLA NUTRIZIONALE / NUTRITIONAL VALUE

Valore energetico / Energy value	24 kcal / 102 KJ
Carboidrati totali / Total carbohydrates	2,5 g
di cui Zuccheri / Sugars	1,1 g
Grassi / Fat	1,1 g
Grassi saturi / Saturated fat	0 g
Proteine / Proteins	0,6 g
Sale / Salt	2,4 g

IT Ingredienti: Aceto di vino*, Peperoni Jalapeño 45%*, Sale, peperoncino*. *Biologico, Demeter

EN Ingredients: Wine Vinegar*, Jalapeño Pepper 45%*, Salt, Chili powder*. * Organic, Demeter.

Certificazioni / Certifications: Biologico / Organic, JAS*, NOP*, (* a richiesta - on request), Biodinamico (DEMETER)

IT Caratteristiche: Senza glutine - Prodotto Vegano
Non contiene OGM. Non è trattato on radiazioni ionizzanti.

EN Specifications: Gluten Free - Vegan Product
Does not contain GMO. Not treated with ionizing radiation.

BOTTIGLIE BOTTLES	CARTONE BOX	CODICE PROD. CODE
100 ml	12 pz	BSP1D

Salsa Habanero



IT La nostra Salsa Habanero è realizzata utilizzando uno dei peperoncini più piccanti coltivati in Italia, combinato con jalapeño rosso. Come tutti i nostri ingredienti, l'habanero è coltivato secondo i più alti standard dell'agricoltura biologica e biodinamica, certificata Demeter. Realizzata con peperoncino habanero, questa è la salsa più piccante del nostro assortimento. Il suo sapore intenso e infuocato è inconfondibile, perfetto per essere usato in piccole quantità. La combinazione di habanero, jalapeño e aceto di vino, tutti certificati Demeter, crea una salsa audace e unica. Priva di addensanti, la salsa mantiene una consistenza naturale, garantita esclusivamente dalla polpa dei peperoni. I peperoni sono raccolti in Italia e provengono da aziende agricole che da anni si dedicano all'agricoltura biodinamica. Ogni bottiglia da 100 ml è dotata di un pratico tappo a vite e di un dosatore interno per un utilizzo facile e senza sprechi. Attualmente, la produzione è limitata a bottiglie da 100 ml. Conservazione: Il prodotto ha una durata di conservazione di 2 anni se tenuto in un luogo fresco e asciutto. Dopo l'apertura, si consiglia di conservarlo in frigorifero e di consumarlo entro un mese. Prodotto in Italia con ingredienti 100% italiani.

EN Our Habanero Sauce is crafted using one of the spiciest chili peppers grown in Italy, combined with red jalapeño. Like all our ingredients, the habanero is cultivated according to the highest standards of organic and biodynamic farming, certified by Demeter. Made with habanero chili, this is the spiciest sauce in our assortment. Its intense and fiery flavor is unmistakable, perfect for use in small amounts. The combination of habanero chili, jalapeño, and wine vinegar, all Demeter-certified, creates a bold and unique sauce. Free from thickeners, the sauce retains a natural consistency, ensured solely by the pulp of the peppers. The peppers are harvested in Italy and come from farms dedicated for years to biodynamic agriculture. Each 100 ml bottle is equipped with a practical screw cap and internal dispenser for easy, waste-free use. Currently, production is limited to 100 ml bottles. Storage: The product has a shelf life of 2 years if kept in a cool, dry place. After opening, we recommend refrigerating it and consuming it within one month. Made in Italy with 100% Italian ingredients.



Biodinamico
Biologico
Organic
Biodynamic



Vegano
Fruttariano
Vegan
Fruitarian



Senza
Glutine
Gluten Free

Caratteristiche organolettiche Organoleptic characteristics



Dolcezza
Sweetness



Acidità
Acidity

TABELLA NUTRIZIONALE / NUTRITIONAL VALUE

Valore energetico / Energy value	24 kcal / 102 Kj
Carboidrati totali / Total carbohydrates	2,5 g
di cui Zuccheri / Sugars	1,1 g
Grassi / Fat	1,1 g
Grassi saturi / Saturated fat	0 g
Proteine / Proteins	0,6 g
Sale / Salt	2,4 g

IT Ingredienti: Aceto di vino*, peperoncino jalapeño* 45%, peperoncino habanero 2%*, sale. *Biologico, Demeter.

EN Ingredients: Wine Vinegar*, Jalapeño Pepper* 45%, Habanero Chili 2%*, Salt. * Organic, Demeter.

Certificazioni / Certifications: Biologico / Organic, JAS*, NOP*, (* a richiesta - on request), Biodinamico (DEMETER)

IT Caratteristiche: Senza glutine - Prodotto Vegano
Non contiene OGM. Non è trattato con radiazioni ionizzanti.

EN Specifications: Gluten Free - Vegan Product
Does not contain GMO. Not treated with ionizing radiation.

BOTTIGLIE BOTTLES	CARTONE BOX	CODICE PROD. CODE
100 ml	12 pz	BSPH1D

Le nostre Selezioni



IT Selezione Tricolore composta da: Condimento Bianco, Condimento Mela, “Aceto Balsamico di Modena igp” Rosso.

EN Tricolor Selection consisting of: White Condiment, Apple Condiment, “Balsamic Vinegar of Modena igp” Red.



IT Selezione Assaggio composta da: Condimento Bianco, “Aceto Balsamico di Modena igp” Bronzo, “Aceto Balsamico di Modena igp” Rosso.

EN Tasting Selection consisting of: White Condiment, “Balsamic Vinegar of Modena igp” Bronze, “Balsamic Vinegar of Modena igp” Red.



IT Selezione Podio composta da: “Aceto Balsamico di Modena igp” Bronzo, “Aceto Balsamico di Modena igp” Oro, “Aceto Balsamico di Modena igp” Argento.

EN Podium Selection consisting of: “Balsamic Vinegar of Modena igp” Bronze, “Balsamic Vinegar of Modena igp” Gold, “Balsamic Vinegar of Modena igp” Silver.