



ACETI E CONDIMENTI ITALIANI
Italian Vinegar and Condiments

ACETO BALSAMICO
di MODENA I.G.P

Balsamic Vinegar
of Modena P.G.I



ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

Crystal, Silver e Gold. Ci piace pensare che siano **tre dissertazioni diverse su un prodotto unico e dal sapore avvolgente**, che sin dall'antichità veniva impiegato per arricchire di gusto piatti a base di carne e pesce, nonché contorni di verdure, insalate, frutta e ovviamente dessert di ogni genere.

Si tratta dell'**Aceto Balsamico di Modena I.G.P.** (Identificazione Geografica Protetta), confezionato da Brivio con un grado di acidità pari al 6% e disponibile in un'ampia gamma di formati e supporti, a seconda delle esigenze del cliente.

Partiamo da **Crystal, condimento prelibato e dall'aroma gradevole** che può accompagnare qualsiasi piatto. Proseguiamo poi con **Silver, il cui gusto si fa più intenso e ricercato** e che proprio per questo è in grado di dare carattere ad ogni pietanza. Approdiamo infine a **Gold, una vera conquista per gli amanti dell'Aceto Balsamico di Modena**, che potranno riscoprire tutto il profumo e l'aroma del condimento emiliano per eccellenza, attingendo anche a solo poche gocce di questo prezioso nettare per volta.

BALSAMIC VINEGAR OF MODENA PGI

Crystal, Silver and Gold. We like to think of our Crystal, Silver and Gold as **three different dissertations on a unique product characterised by an enveloping flavour**, used since ancient times to enrich the taste of meat and fish dishes, as well as of side dishes consisting of vegetables, salads, fruit and, obviously, a wide range of desserts.

We are of course referring to our **Balsamic Vinegar of Modena PGI**. Carrying the European Protected Geographical Identification mark and packaged by Brivio, it offers a classic 6% acidity and is available in a wide range of formats and containers, depending on the customer's specific needs.

We start with the **Crystal, a delicious condiment with a pleasant aroma** that can accompany any dish. We then continue with the **Silver, whose taste becomes more intense and refined** and which, precisely for this reason, is able to add character to pretty much any dish. Finally, we make our way to the **Gold, a true conquest for connoisseurs of Balsamic Vinegar of Modena**, who will be able to rediscover and truly appreciate every aspect of the complex flavour and aroma of Reggio Emilia's condiment par excellence, drawing on even a few drops of this precious nectar at a time.

Cristallo / Crystal

Aceto Balsamico di Modena I.G.P

→ **Ideale con insalate, verdure, formaggi, carni, fragole.**

→ Aceto Balsamico di Modena I.G.P.

[IT] Ingredienti: aceto di vino (vino, antiossidante: E224, contiene solfiti), mosto d'uva concentrato, colorante: caramello E150d. Contiene solfiti.

Dichiarazione Nutrizionale (Valori medi per 100 ml)

- Energia 842kJ / 198kcal • Grassi 0,1g - di cui acidi grassi saturi 0g
- Carboidrati 48,6g - di cui zuccheri 42,7g • Fibre 0g • Proteine 0,8g • Sale 0,19g

Balsamic Vinegar of Modena P.G.I.

→ **Ideal for salads, appetizers, meat, fish, fruit, desserts.**

→ Ingredients: wine vinegar (wine, antioxidant: E224, contains sulfites), concentrated grape must, coloring: caramel E150d. Contains sulfites.

Nutritional Information (Typical nutritional values per 100 ml)

- Energy 842kJ / 198kcal • Fat 0,1g - of which saturates 0g
- Carbohydrate 48,6g - of which sugars 42,7g • Fibers 0g • Protein 0,8g • Salt 0,19g

Formati disponibili | Size available



250 ml.
8.5 fl.oz.

500 ml.
16.9 fl.oz.

1Lt.
34 fl.oz.

2 Lt.
68 fl.oz.

5 Lt.
169 fl.oz.

▪ Vetro
Glass

▪ Vetro
Glass

▪ Vetro
Glass
▪ PET

▪ Vetro
Glass
▪ HDPE

▪ HDPE



Scheda dati | Data sheet - 500ml 16.9 fl.oz.

Descrizione Description	ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP	BALSAMIC VINEGAR OF MODENA PGI
Dimensioni Dimension	// mm	
Quantità di vendita Quantity Sales Unit	500 ml	16.9 fl.oz.
Unità Units Scatole per strato Box Layer	6 o 12 pz. 30 o 16 pz.	6 or 12 pcs. 30 or 16 pz.
(Pallet Epal 80x120 cm) (Pallet Epal 100x120 cm)	TOT. 96 o 150 scatole TOT. 108 o 195 scatole	TOT. 96 or 150 boxes TOT. 108 or 195 boxes
Scadenza Shelf Life	3 Anni	3 Years
Codice articolo Item Code	ETB_700	
Ean-Code	8 006355 060364	

Argento / Silver

Aceto Balsamico di Modena I.G.P

→ **Ideale con insalate, verdure, formaggi, carni, fragole.**

→ Aceto Balsamico di Modena I.G.P.

|IT| Ingredienti: aceto di vino (vino, antiossidante: E224, contiene solfiti), mosto d'uva concentrato, colorante: caramello E150d. Contiene solfiti.

Dichiarazione Nutrizionale (Valori medi per 100 ml)

- Energia 842kJ / 198kcal • Grassi 0,1g - di cui acidi grassi saturi 0g
- Carboidrati 48,6g - di cui zuccheri 42,7g • Fibre 0g • Proteine 0,8g • Sale 0,19g

Balsamic Vinegar of Modena P.G.I.

→ **Ideal for salads, appetizers, meat, fish, fruit, desserts.**

→ Ingredients: wine vinegar (wine, antioxidant: E224, contains sulfites), concentrated grape must, coloring: caramel E150d. Contains sulfites.

Nutritional Information (Typical nutritional values per 100 ml)

- Energy 842kJ / 198kcal • Fat 0,1g - of which saturates 0g
- Carbohydrate 48,6g - of which sugars 42,7g • Fibers 0g • Protein 0,8g • Salt 0,19g

Formati disponibili | Size available



250 ml.
8.5 fl.oz.

500 ml.
16.9 fl.oz.

1Lt.
34 fl.oz.

2 Lt.
68 fl.oz.

5 Lt.
169 fl.oz.

▪ Vetro
Glass

▪ Vetro
Glass

▪ Vetro
Glass
▪ PET

▪ Vetro
Glass
▪ HDPE

▪ HDPE



Scheda dati | Data sheet - 500ml 16.9 fl.oz.

Descrizione Description	ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP	BALSAMIC VINEGAR OF MODENA PGI
Dimensioni Dimension	// mm	
Quantità di vendita Quantity Sales Unit	500 ml	16.9 fl.oz.
Unità Units Scatole per strato Box Layer	6 o 12 pz. 30 o 16 pz.	6 or 12 pcs. 30 or 16 pz.
(Pallet Epal 80x120 cm) (Pallet Epal 100x120 cm)	TOT. 96 o 150 scatole TOT. 108 o 195 scatole	TOT. 96 or 150 boxes TOT. 108 or 195 boxes
Scadenza Shelf Life	3 Anni	3 Years
Codice articolo Item Code	ETB_701	
Ean-Code	8 006355 060371	

Oro / Gold

Aceto Balsamico di Modena I.G.P

→ **Ideale con insalate, verdure, formaggi, carni, fragole.**

→ Aceto Balsamico di Modena I.G.P.

|IT| Ingredienti: aceto di vino (vino, antiossidante: E224, contiene solfiti), mosto d'uva concentrato, colorante: caramello E150d. Contiene solfiti.

Dichiarazione Nutrizionale (Valori medi per 100 ml)

- Energia 842kJ / 198kcal • Grassi 0,1g - di cui acidi grassi saturi 0g
- Carboidrati 48,6g - di cui zuccheri 42,7g • Fibre 0g • Proteine 0,8g • Sale 0,19g

Balsamic Vinegar of Modena P.G.I.

→ **Ideal for salads, appetizers, meat, fish, fruit, desserts.**

→ Ingredients: wine vinegar (wine, antioxidant: E224, contains sulfites), concentrated grape must, coloring: caramel E150d. Contains sulfites.

Nutritional Information (Typical nutritional values per 100 ml)

- Energy 842kJ / 198kcal • Fat 0,1g - of which saturates 0g
- Carbohydrate 48,6g - of which sugars 42,7g • Fibers 0g • Protein 0,8g • Salt 0,19g

Formati disponibili | Size available



250 ml.
8.5 fl.oz.

500 ml.
16.9 fl.oz.

1Lt.
34 fl.oz.

2 Lt.
68 fl.oz.

5 Lt.
169 fl.oz.

▪ Vetro
Glass

▪ Vetro
Glass

▪ Vetro
Glass
▪ PET

▪ Vetro
Glass
▪ HDPE

▪ HDPE



Scheda dati | Data sheet - 500ml 16.9 fl.oz.

Descrizione Description	ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP	BALSAMIC VINEGAR OF MODENA PGI
Dimensioni Dimension	// mm	
Quantità di vendita Quantity Sales Unit	500 ml	16.9 fl.oz.
Unità Units Scatole per strato Box Layer	6 o 12 pz. 30 o 16 pz.	6 or 12 pcs. 30 or 16 pz.
(Pallet Epal 80x120 cm) (Pallet Epal 100x120 cm)	TOT. 96 o 150 scatole TOT. 108 o 195 scatole	TOT. 96 or 150 boxes TOT. 108 or 195 boxes
Scadenza Shelf Life	3 Anni	3 Years
Codice articolo Item Code	ETB_703	
Ean-Code	8 006355 060388	

Arancio / Orange

Aceto Balsamico di Modena I.G.P - SENZA CARMELLO

→ Ideale con insalate, verdure, formaggi, carni, fragole.

→ Aceto Balsamico di Modena I.G.P.

|IT| Ingredienti: aceto di vino, mosto d'uva cotto. Contiene solfiti.

Dichiarazione Nutrizionale (Valori medi per 100 ml)

- Energia 46kJ / 10kcal • Grassi 0,1g - di cui acidi grassi saturi 0g
- Carboidrati 14g - di cui zuccheri 13g • Fibre 0g • Proteine 0,8g • Sale 0,08g

Balsamic Vinegar of Modena P.G.I. - CARMEL FREE

→ Ideal for salads, appetizers, meat, fish, fruit, desserts.

→ Ingredients: wine vinegar, cooked grape must. Contains sulfites.

Nutritional Information (Typical nutritional values per 100 ml)

- Energy 46kJ / 10kcal • Fat 0,1g - of which saturates 0g
- Carbohydrate 14g - of which sugars 13g • Fibers 0g • Protein 0g • Salt 0,08g

Formati disponibili | Size available



250 ml.
8.5 fl.oz.

500 ml.
16.9 fl.oz.

1Lt.
34 fl.oz.

2 Lt.
68 fl.oz.

5 Lt.
169 fl.oz.

▪ Vetro
Glass

▪ Vetro
Glass

▪ Vetro
Glass
▪ PET

▪ Vetro
Glass
▪ HDPE

▪ HDPE



Scheda dati | Data sheet - 500ml 16.9 fl.oz.

Descrizione Description	ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP	BALSAMIC VINEGAR OF MODENA PGI
Dimensioni Dimension	// mm	
Quantità di vendita Quantity Sales Unit	500 ml	16.9 fl.oz.
Unità Units Scatole per strato Box Layer	6 o 12 pz. 30 o 16 pz.	6 or 12 pcs. 30 or 16 pz.
(Pallet Epal 80x120 cm) (Pallet Epal 100x120 cm)	TOT. 96 o 150 scatole TOT. 108 o 195 scatole	TOT. 96 or 150 boxes TOT. 108 or 195 boxes
Scadenza Shelf Life	3 Anni	3 Years
Codice articolo Item Code	ETB_713	
Ean-Code	8 006355 60838	



ACETI E CONDIMENTI ITALIANI
Italian Vinegar and Condiments

Acetificio Brivio S.r.l.
Via Annunciata, 4 - 23807 MERATE (Lc)
T (+39) 039 990.23.60 F (+39) 039 990.11.09

info@acetificiobrivio.com
www.acetificiobrivio.com

© Acetificio Brivio - 2014/2022 - tutti i diritti sono riservati

