



ACETI E CONDIMENTI ITALIANI
Italian Vinegar and Condiments

**ACETO DA
FERMENTAZIONE**

Fermentation Vinegar



ACETI DI VINO

Bianco o rosso? Così come per il vino, **anche per l'aceto è importante scegliere il giusto abbinamento a seconda della portata**, per poter esaltarne il sapore e gustarne a pieno la bontà, da soli o in compagnia. L'aceto di vino Brivio è il prodotto storico dell'acetificio, dal quale tutto ebbe inizio oltre 180 anni fa... un prodotto pieno di passione ottenuto dalla lavorazione di materie prime italiane, semplici e accuratamente selezionate – come il mosto d'uva e il vino – e da processi di trasformazione che rispettano i più alti standard di qualità. Il risultato corrisponde a **due varianti di aceto di vino, classiche ed intramontabili al tempo stesso: il bianco e il rosso, disponibili in diversi formati** (da 250 ml a 5 litri), **differenti supporti** (dal vetro alla plastica, fino all'HDPE) **e molteplici gradi di acidità** (dal classico 6% fino al 7,1%), il giusto compromesso per l'esaltazione dei sapori più inebrianti della cucina nostrana ed internazionale. E per chi ama i sapori forti, senza voler rinunciare alla semplicità, ecco allora l'aceto di vino invecchiato, anche qui disponibile sia bianco che rosso.

ACETO DI MELE

Tramite il processo di acidificazione del sidro di mele 100% italiane, Brivio ottiene un prodotto dalle innumerevoli proprietà benefiche come **l'aceto di mele**, estremamente amato oltreoceano e che ha ormai conquistato anche il nostro Paese grazie al suo **sapore delicato e del tutto particolare**, che si abbina perfettamente ad un tipo di cucina sana e amica della salute.

Antiossidante, tonificante, snellente, diuretico... sono solo alcuni dei benefici che si possono ottenere utilizzando poche gocce dell'aceto di mele Brivio nella preparazione dei piatti di tutti i giorni. Disponibile in diversi formati e supporti, con il suo grado di acidità al 5%, questo prodotto si presta a tantissime ricette che principalmente vedono coinvolti quei piatti in cui dominano frutta e verdura di stagione, **per un aroma unico e naturale dedicato agli amanti di un'alimentazione sana**, che non rinuncia al gusto.

WINE VINEGARS

White or red? As is the case for wine, **it is just as important to pair vinegar with the right dish**, in order to enhance its complex flavour and fully enjoy the goodness offered by this product, alone or in company. Brivio wine vinegar is the historical product produced in our vinegar factory, from which everything began over 180 years ago: a product full of passion and dedication, obtained from the processing of simple and carefully selected Italian raw materials – such as grape must and wine – and from the transformation processes inspired by tradition and respecting the highest quality standards. The result corresponds to **two variants of wine vinegar, classic and equally timeless: our white and red vinegars, available in different formats** (from 250 ml to 5 L), **in different types of containers** (from glass to plastic and HDPE) **and in various degrees of acidity** (from the classic 6% up to 7.1%), the right compromise to bring out and exalt the most intoxicating flavours of Italian and international cuisine.

And for those who love strong flavours, without wanting to give up on simplicity, we offer an aged wine vinegar, also available in both white and red variants.

APPLE CIDER VINEGAR

Through the acidification process of 100% Italian apple cider, Brivio obtains a product characterised by countless beneficial properties: **apple cider vinegar**. A product very much loved overseas and which, over the years, has also conquered the heart of Italian consumers, thanks to its **delicate and particular flavour**, which pairs perfectly with a health-conscious cuisine.

Antioxidant, toning, slimming, diuretic: these are just some of the benefits that can be obtained by using a few drops of Brivio apple vinegar when preparing everyday dishes.

Available in different formats and containers, with its 5% acidity level, this product is perfect for many recipes, primarily involving dishes dominated by seasonal fruit and vegetables, **for a unique and natural aroma ideal for those who love a healthy nutrition**, without giving up on taste.

Bianco / White

Aceto di Vino Bianco

|IT| Ingredienti: IT| Ingredienti: vino, antiossidante: metabisolfito di potassio. Contiene solfiti.

Dichiarazione Nutrizionale (Valori medi per 100 ml)

- Energia 98kJ / 23kcal • Grassi <0,5g - di cui acidi grassi saturi 0g
- Carboidrati <0,5g - di cui zuccheri 0g • Proteine <0,5 g • Sale 0,03g

White Wine Vinegar

→ Ingredients: UK| Ingredients: wine, antioxidant: potassium metabisulphite. Contains sulphites.

Nutritional Information (Typical nutritional values per 100 ml)

- Energy 98kJ / 23kcal • Fat <0,5g - of which saturates 0g
- Carbohydrate <0,5g - of which sugars 0g • Protein <0,5g • Salt 0,03g

Formati disponibili | Size available



250 ml.
8.5 fl.oz.

- Vetro Glass



500 ml.
16.9 fl.oz.

- Vetro Glass



1Lt.
34 fl.oz.

- Vetro Glass
- PET



2 Lt.
68 fl.oz.

- Vetro Glass
- HDPE



5 Lt.
169 fl.oz.

- HDPE



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

Descrizione Description	ACETO DI VINO BIANCO	WHITE WINE VINEGAR
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 060395	

Rosso / Red

Aceto di Vino Rosso

|IT| Ingredienti: IT| Ingredienti: vino, antiossidante: metabisolfito di potassio. Contiene solfiti.

Dichiarazione Nutrizionale (Valori medi per 100 ml)

- Energia 98kJ / 23kcal • Grassi <0,5g - di cui acidi grassi saturi 0g
- Carboidrati <0,5g - di cui zuccheri 0g • Proteine <0,5 g • Sale 0,03g

Red Wine Vinegar

→ Ingredients: UK| Ingredients: wine, antioxidant: potassium metabisulphite. Contains sulphites.

Nutritional Information (Typical nutritional values per 100 ml)

- Energy 98kJ / 23kcal • Fat <0,5g - of which saturates 0g
- Carbohydrate <0,5g - of which sugars 0g • Protein <0,5g • Salt 0,03g

Formati disponibili | Size available



250 ml.
8.5 fl.oz.

▪ Vetro
Glass



500 ml.
16.9 fl.oz.

▪ Vetro
Glass



1Lt.
34 fl.oz.

▪ Vetro
Glass
▪ PET



2 Lt.
68 fl.oz.

▪ Vetro
Glass
▪ HDPE



5 Lt.
169 fl.oz.

▪ HDPE



Scheda dati | Data sheet - 500ml 16.9

Descrizione Description	ACETO DI VINO ROSSO	RED WINE VINEGAR
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_704	
Ean-Code	8 006355 060401	

Mela / Apple

Aceto di Mele

[IT] Ingredienti: sidro di mele, antiossidante: metabisolfito di potassio. Contiene solfiti.
Dichiarazione Nutrizionale (Valori medi per 100 ml)






- Energia 98kJ / 23kcal • Grassi <0,5g - di cui acidi grassi saturi 0g
- Carboidrati <0,5g - di cui zuccheri 0g • Proteine <0,5 g • Sale 0,03g

Apple Cider Vinegar

[UK] Ingredients: apple cider, antioxidant: potassium metabisulphite. Contains sulfites
Nutritional Information (Typical nutritional values per 100 ml)

- Energy 98kJ / 23kcal • Fat <0,5g - of which saturates 0g
- Carbohydrate <0,5g - of which sugars 0g • Protein <0,5g • Salt 0,03g

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

Descrizione Description	ACETO di MELE	APPLE CIDER VINEGAR
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 pcs.
(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_705	
Ean-Code	8 006355 060418	

Mela / Apple

Aceto di Mele - BIO - Filtrato | Non pastorizzato

[IT] Ingredienti: sidro di mele biologico (*) - Non filtrato, non pastorizzato. (*) BIOLOGICO
Dichiarazione Nutrizionale (Valori medi per 100 ml)

- Energia 98kJ / 23kcal • Grassi <0,5g - di cui acidi grassi saturi 0g
- Carboidrati <0,5g - di cui zuccheri 0g • Proteine <0,5g • Sale 0,03g

BIO - Apple Cider Vinegar - Filtered | Unpasteurized

[UK] Ingredients: organic apple cider (*) - Unfiltered, Unpasteurized. (*) ORGANIC
Nutritional Information (Typical nutritional values per 100 ml)

- Energy 98kJ / 23kcal • Fat <0,5g - of which saturates 0g
- Carbohydrate <0,5g - of which sugars 0g • Protein <0,5g • Salt 0,03g

Formati disponibili | Size available



250 ml.
8.5 fl.oz.

- Vetro Glass



500 ml.
16.9 fl.oz.

- Vetro Glass



1Lt.
34 fl.oz.

- Vetro Glass
- PET



2 Lt.
68 fl.oz.

- Vetro Glass
- HDPE



5 Lt.
169 fl.oz.

- HDPE



Scheda dati | Data sheet - 500ml 16.9

Descrizione Description	ACETO di MELE	APPLE CIDER VINEGAR
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_712	
Ean-Code	8006355060821	



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

