

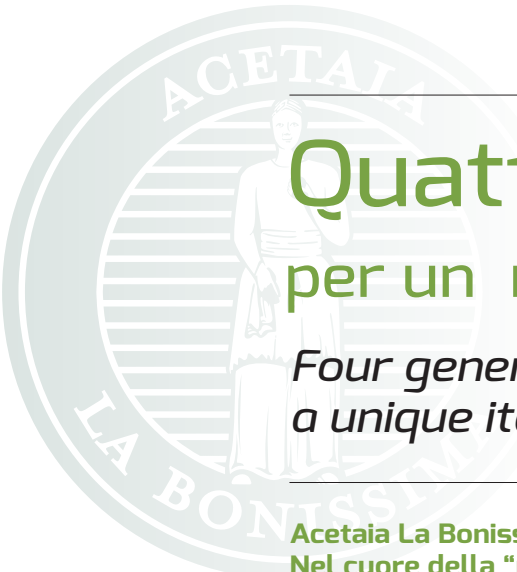


I VEGANI

Rispetto della tradizione e nuovi stili di vita

VEGAN PRODUCTS
*Respecting age old traditions,
matching them
to modern lifestyles*





Quattro generazioni per un miracolo italiano unico

*Four generations to make
a unique italian miracle*

Acetaia La Bonissima **Nel cuore della “patria balsamica”**

Poche regioni al mondo possono vantare una tale concentrazione di eccellenze gastronomiche. Ma solo un territorio, molto circoscritto e ricco di particolarità climatiche, ha dato vita all'**Aceto Balsamico di Modena IGP**.

E solo la famiglia **De Pietri** coltiva fin dal 1890 una passione e una cura che non hanno eguali per questo nettare prezioso.

Forse sarà per l'impostazione della sua Azienda, che da quattro generazioni continua a conservare un'impronta familiare.

O forse sarà per il luogo di produzione, rigorosamente compreso entro confini molto ben definiti.

Forse, più semplicemente, sarà perché l'attenzione alla qualità e al rispetto di lavorazioni artigianali e completamente naturali è da sempre un fiore all'occhiello dell'**Acetaia La Bonissima**.

Anche per questo la sua nuova linea di Aceto Balsamico di Modena IGP e di Antichi Condimenti, può dichiararsi vegana a tutti gli effetti.

Una garanzia in più che si va ad aggiungere a tante altre.

E che dimostra la sensibilità dell'**Acetaia La Bonissima** nell'interpretare nuove esigenze alimentari senza rinunciare alla più modenese delle tradizioni.

Acetaia La Bonissima **Placed in the heart of the “balsamic homeland”**

*Very few countries in the world can be praised for their unique culinary traditions and excellence. But just one specific area in the world, characterised by a climatic variety, has been able to give birth to the **Balsamic Vinegar of Modena**.*

*Since 1890 only the **De Pietri** family has cultivated an unparalleled, one of a kind passion for this precious nectar.*

Perhaps this is thanks to the company organisation, which has been a family business for 4 generations.

*Or, simply, this long-lasting history is due to the fact that **Acetaia La Bonissima** has always placed quality and hand crafted, natural techniques at the heart of its business.*

For these reasons, the new line of Vegan products of Balsamic Vinegar of Modena and the Age Old Seasoning can be defined as Vegan from its very core.

The new products are yet another guarantee of quality which adds up to an already prestigious remarkable line of products.

*The Vegan products demonstrate how **Acetaia La Bonissima** can interpret up and coming new food trend, mixing them harmoniously with the traditions of Modena.*





La prima volta di un Aceto Balsamico di Modena IGP assolutamente Vegano
The first time ever a Balsamic Vinegar of Modena goes totally Vegan

Profumi intensi per i gusti di oggi

*Intense aromas for today's diverse
variety of tastes*

Aceto Balsamico di Modena IGP Veg-MD Etichetta Bianca

Giusta densità e aroma soffice e vellutato. Queste qualità si esaltano sia negli usi di cucina più sofisticati che negli accostamenti più semplici. E lasciano alla fantasia dei buongustai il compito di trasformare qualsiasi piatto in un'esperienza di gusto unica.

Balsamic Vinegar of Modena Veg-MD White Label

The correct density yet subtle, velvet aroma characterise this vinegar. These distinguishing qualities are enhanced in both sophisticated and simple dishes or culinary styles, stimulating each gourmet's imagination and turning any dish into a unique tasting experience.

Aceto Balsamico di Modena IGP Veg-HD Etichetta Blu

Le tecniche enologiche di questa eccellenza italiana nel mondo si affidano a lunghe e laboriose lavorazioni che escludono qualsiasi uso di albumine. Il suo colore e la sua particolare alta densità sono il frutto di un paziente affinamento in botti di rovere. Il suo gusto? Inimitabile.

Balsamic Vinegar of Modena Veg-HD Blue Label

The oenological techniques used in the production of this Italian global excellence consist of long and laborious production methodologies which totally exclude the use or introduction of any type of albumin protein. This vinegars characteristic colour and specific high density originate from a patient, flawless process of refinement inside durmast barrels. Its taste? Simply unique.



Art. V10/1 ABM Veg-MD 250ml
Cartone da 6 bottiglie - 6 bottles per box



Art. V11/1 ABM Veg-HD 250ml
Cartone da 6 bottiglie - 6 bottles per box



LIMPIO E BRILLANTE - BUIO INTENSO
SAPORE AGHIOLITE - NOTE LEGNINE
*Glossy & intense deep brown colour
Delicate complex taste - wood notes*

ITALIA
Aceto Balsamico di Modena IGP
FOLGIDO ESEMPIO DI
ITALICA
TRADIZIONE
SI PONE COME ECCELLENTE
ESPRESSIONE DI SECOLARE
ARTIGIANALITÀ

ACQUA
ACQUA
6
LASCIATO RIPOSARE IN PRESATI BARILI DI
DONTRE. *finely aged in oak barrels*

A FINE EXAMPLE of Italian craftsmanship
an excellent expression of our
TRADITIONAL VALUES

LA FAMIGLIA DE PIETRI PRODUCE
A MODENA DAL XIX SECOLO
De Pietri family producing in
Modena since the 19th century

VEGANOL

ACETAIA LA RONISSIMA

Due Condimenti che esaltano i sapori senza confonderli
Two Seasonings which enhance tastes without confusing



Un'impronta antica che profuma di nuovo

*A traditional imprint with
a scent of the new*

Antico Condimento Veg-BN Etichetta Bianca

Il mosto di uve bianche viene concentrato attraverso un procedimento completamente naturale per mantenere il caratteristico colore dorato. Qui la densità lascia il posto ad una delicatezza particolare e ad un sapore molto personale e fruttato.

Age Old Seasoning Veg-BN White Label

The white grape must is concentrated through an absolutely natural process which allows it to maintain its distinguishing golden colour. For this seasoning, density is replaced by a unique delicate taste and an utterly personal aroma with underlying hints of fruit.

Antico Condimento Veg-BL Etichetta Blu

Il suo padre nobile è il Mosto d'Uva Cotto, prodotto esclusivamente da uve di provenienza locale. Per questo la sua densità è tanto intensa e il suo sapore così equilibrato. E come il più rinomato Aceto Balsamico di Modena IGP, non utilizza ingredienti trattati con albumine.

Age Old Seasoning Veg-BL Blue Label

Boiled Grape Must is the noble father of this seasoning, which is produced using locally harvested grapes. For this reason its density is so remarkable and its taste equally balanced. Just like the renowned Balsamic Vinegar of Modena, this product does not use ingredients which have been treated with albumin protein.



Art. **V20/1** Condimento Veg-BN 100ml
Cartone da 12 bottiglie - 12 bottles per box



Art. **V21/1** Condimento Veg-BL 100ml
Cartone da 12 bottiglie - 12 bottles per box



Piccoli particolari che generano grandi attenzioni

L'imballaggio, l'etichettatura e il confezionamento dei prodotti dell'**Acetaia La Bonissima** sono ancora fatti a mano. Tutte le fasi produttive dall'acetificazione all'invecchiamento, avvengono all'interno dell'Azienda.

E il controllo di qualità è curato personalmente dai componenti della famiglia **De Pietri**: **Franco, Donatella, Francesco e Alessandro**.

The little details make the biggest of differences

*Bottling, labelling and packaging of all products by **Acetaia La Bonissima** are handmade.*

All the production stages from the vinification, to the ageing and maturing processes are carried out inside the company.

*Quality control is handled personally by the **De Pietri** family: **Franco, Donatella, Francesco and Alessandro**.*



**ACETAIA
LA BONISSIMA**

Acetaia La Bonissima srl
Via Tonini, 2 - 41043 Casinalbo di Formigine (MO)
Tel +39 059.512112 - Fax +39 059.5139231
E-mail: info@acetaialabonissima.it

www.acetaialabonissima.it

