



Ricettario / *Cookbook*
Kochbuch / *Livre de recettes*

www.acetaiamalpighi.it



Dal 1850 la famiglia Malpighi sorveglia e protegge un inestimabile tesoro: quasi 3.000 botti dove indugia placidamente il vero **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena**, un tesoro che solo chi conosce da vicino può portare nel cuore. Pietro, poi Augusto, Nonna Maria,

Ermes ed oggi Massimo: cinque generazioni che si sono trasmesse tutti i segreti per ricavare dall'uva questo prezioso "elisir".

Fu proprio Pietro, trisnonno dell'attuale presidente Massimo, a certificare l'avvio della produzione di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena a marchio Malpighi attraverso una lettera scritta a mano trasmessa come preziosa eredità al figlio Augusto.

Acetaia Malpighi propone una gamma di prodotti innovativa ed originale, che invita a sperimentare e divertirsi in cucina, seguendo le proprie emozioni e la propria fantasia, con un unico filo conduttore: l'eccellenza.

Eccellenza che si sposa alla creatività per risultati dal sapore straordinario, accostamenti sorprendenti che coinvolgono ogni senso e risvegliano lo stimolo ad arditi esperimenti culinari. Una cucina versatile e di classe che spazia dalla tradizione al fusion, dagli antipasti ai dolci, fino a raffinati e originali cocktail.



Since 1850, the Malpighi family has been protecting an invaluable treasure: more than 3.000 precious wood barrels where the real Traditional Balsamic Vinegar of Modena ages. Pietro, then Augusto, granny Maria, Hermes and Massimo today: five generations who handed down from father to son all the secrets to obtaining this precious "elixir". Pietro, great-great-grandfather of the current president of the company Massimo, certified the start of the Malpighi brand Traditional Balsamic Vinegar production with a handwritten letter that has been passed on as a priceless legacy to his son Augusto. Acetaia Malpighi proposes a range of innovative and original products, which invites you to experience and have fun in the kitchen, following your own emotions and fantasy with one common thread: excellence. Our excellence goes hand in hand with creativity, to obtain extraordinary flavours and amazing combinations that will engage all your senses and will inspire you to dare with bold culinary experiments. Our flavours are versatile and classy, they range from more traditional ones to more exotic, from appetizers and desserts to fine and original cocktails.



Depuis 1850 la famille Malpighi surveille et protège un trésor inestimable: presque 3.000 tonneaux dans lesquels hésite paisiblement le vrai Vinaigre Balsamique Traditionnel de Modène, un trésor que seulement qui le connaît de près, peut le tenir à cœur. Pietro, et ensuite Augusto, grand-mère Maria, Ermes et aujourd’hui Massimo: **cinq générations** qui se sont transmises chaque secret pour obtenir ce précieux élixir à partir de raisin.

C’était juste Pietro, arrière-arrière-grand-père de l’actuel Président Massimo, qui a certifié le début de la production du **Vinaigre Balsamique Traditionnel de Modène marqué Malpighi** par une lettre écrite à la main et transmise à son fils Augusto comme héritage précieux. Acetaia Malpighi propose une gamme de produits innovants et originaux qui invitent à l’expérimentation et à s’amuser en cuisine selon les propres émotions et fantaisie, mais avec un seul fil conducteur: l’excellence.

L’excellence qui s’harmonise avec la créativité pour des résultats avec un goût extraordinaire, des associations étonnantes qui regardent chaque sens et réveillent la passion pour des essais culinaires audacieux. Une cuisine éclectique de grande classe, qui passe de la tradition au “fusion”, des hors-d’œuvres aux desserts jusqu’aux cocktails les plus raffinés.



*Seit dem Jahr 1850 die **Familie Malpighi** überwacht und beschützt einen unberechenbaren Schatz: fast 3.000 Fässer worin der echte Balsamessig aus Modena still zögert, ein Schatz, den nur wer aus der Nähe kennt, kann ihn unter dem Herzen tragen. Pietro, dann Augusto, Oma Maria, Ermes und heute Massimo: **fünf Generationen**, die alle Geheimnisse sich übertragen haben, um aus den Trauben dieses wertvolle Elixier zu erhalten. Es war genau Pietro, Ururgroßvater vom aktuellen Präsidenten Massimo, der den Produktionsbeginn des **traditionellen Balsamessigs aus Modena** unter der Marke Malpighi durch einen handgeschriebenen Brief zertifiziert hatte, den er als wertvolles Erbe seinem Sohn Augusto vererbt hatte. Acetaia Malpighi schlägt eine erneuernde und originale Produktpalette vor, die einladet, in der Küche zu experimentieren und Spaß zu haben aber gleichzeitig die eigene Gefühle und Phantasie mit einem einzigen Leitfadens zu folgen: Vollkommenheit.*

Vollkommenheit, die mit Kreativität für außerordentliche Geschmacksergebnisse und erstaunliche Kombinationen verbindet, die alle Sinne beteiligt und den Anreiz für mutige kulinarische Experimente weckt. Ein vielseitiges Kochen von Klasse, das von Tradition zu Fusion, von Vor- zu Nachspeise bis raffinierte und originale Cocktails reicht.





SUSHI E SASHIMI CON PERLE AL CONDIMENTO BIANCO

Sushi e sashimi with white condiment pearls



Come rendere speciale ogni sushi e/o sashimi?

Semplice! Basta aggiungere alla delicatissima salsa di Soia, che usualmente si abbina a sushi e sashimi, anche le nostre piccole e delicate Perle che racchiudono un cuore liquido di condimento bianco Malpighi.

How can we make every bite of sushi and/or sashimi special? It's easy! Just add our little and delicate pearls to the soy sauces you usually combine with sushi and sashimi. Our pearls contain a liquid heart of white Malpighi condiment.

Perle al Condimento Bianco

Morbide perline agrodolci che racchiudono un cuore liquido di condimento bianco Malpighi, dall'aroma intenso e il sapore fruttato. Puoi abbinarle anche a: tartine, finger food, salmone, ostriche, frittura mista di paranza, carpacci di carne, insalata di polipo, riso freddo, verdure.

White Condiment Pearls

Soft little, sweet and sour pearls, that contain a liquid heart of Malpighi white condiment, with a strong aroma and fruity flavour. They are also suitable for: canapés, finger food, salmon, oysters, Paranza mixed fish-fry, meat carpaccio, octopus salad, cold rice and vegetables.



SUSHI ET SASHIMI AUX PERLES DE BALSAMIQUE BLANC

Sushi und Sashimi mit Perlen aus weißem Balsamico-Gewürz



Comment préparer des sushi et sashimi spéciaux?

C'est simple! Il suffit d'ajouter à la très délicate sauce soja, qui normalement est ajoutée au sushi et sashimi, nos petites et exquis perles au coeur liquide de Condiment Balsamique blanc Malpighi

Wie macht man jedes Sushi bzw. Sashimi besonders?

Es ist einfach! Man soll einfach zur sehr zarten Soja Soße, die gewöhnlich Sushi und Sashimi begleitet, unsere feine mit einem Kern aus weißem flüssigem Malpighi Balsamico-Gewürz gefüllten Perlchen dazugeben

Perles au Condiment Blanc

Tendres petites perles aigres-douces au coeur liquide de condiment blanc Malpighi à l'arôme intense et au goût fruité. On peut les associer aussi à: canapés, finger food, saumon, huîtres, poisson frit mélangé, carpaccio de viande, salade de poulpe, salade de riz froid et légumes.

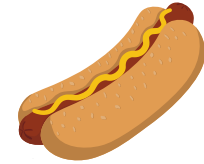
Perlen aus weißem Balsamico-Gewürz

Weiche süßsaure mit einem flüssigen Kern aus weißer Malpighi Würze gefüllten Perlchen mit intensiven Aroma und fruchtigen Geschmack. Man kann sie auch mit Häppchen, Fingerfood, Lachs, Austern, gemischter Fischfrittüre, Fleisch Carpaccio, Oktopussalat, kaltem Reis und Gemüse kombinieren



HOT DOG CON SALSA BARBECUE

Hot dog with BBQ sauce



Hot Dog saporito e originale?

In questa velocissima preparazione, il classico hot dog "appoggiato" su un letto di insalata, cipolla caramellata e fettine di formaggio e arricchito con la Salsa Barbecue a base di Aceto Balsamico di Modena IGP.

Fancy a tasty and original Hot Dog?

We suggest you the classic hot dog with fresh salad, caramelized onion, a slices of cheese and the BBQ sauce of Acetaia Malpighi.



Salsa Barbecue

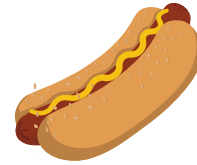
Una gustosissima salsa barbecue arricchita con Aceto Balsamico di Modena IGP. Ideale per preparare saporiti hamburger, hot dog e panini oppure sulla carne appena grigliata.

BBQ sauce Our tasty BBQ sauce is enriched with Balsamic Vinegar of Modena IGP. Perfect for hamburgers, hot dogs sandwiches and barbecue.



HOT DOG À LA SAUCE BARBECUE

Hot dog mit Barbecue-Soße



Un hot dog savoureux et original?

La préparation est très vite: poser le hot dog classique sur un lit de salade, oignons caramélisés et fromage en petites tranches et enrichir avec de la sauce barbecue au Vinaigre Balsamique de Modène IGP.

Ein lecker und originaler Hotdog?

Die Vorbereitung ist sehr schnell: das klassische Hotdog auf einem Salatbett, karamellisierten Zwiebeln und Käsescheiben mit Barbecue-Soße auf der Basis von Balsamessig aus Modena IGP angereichert.



Sauce Barbecue

Une sauce barbecue délicieuse enrichie avec du Vinaigre Balsamique de Modène IGP. Idéale pour la préparation des hamburgers succulents, hot dogs, sandwiches ou sur la viande grillée.

Barbecue-Soße

Eine sehr leckere Barbecue-Soße mit Balsamessig aus Modena IGP angereichert. Ideal um schmackhafte Hamburger, Hotdogs und Brötchen oder auf gleich grilliertem Fleisch vorzubereiten.



OVETTO FRITTO CON ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA DOP

FRIED EGG with Balsamic Vinegar of Modena DOP



Come rendere speciale l'uovo fritto? Cuocete come d'abitudine l'uovo in padella, dopo aver sciolto un pezzetto di burro nel tegame. A fine cottura spolverizzate l'ovetto con sale, pepe, paprika e guarnite il piatto con mais, pomodorini ciliegino a tocchetti, insalatina gentile. Aggiungete infine qualche goccia di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Extra Vecchio DOP e un filo d'olio Evo.

How can we make a fried egg special?

After melting a knob of butter in your pan, cook a fried egg as you would usually do. When cooked, sprinkle your egg with salt, black pepper and paprika. Then, plate you egg with corn, cherry tomatoes and green salad. Finally, just add a few drops of Traditional Balsamic Vinegar of Modena DOP and olive oil.



Aceto Balsamico Tradizionale di Modena - Extra Vecchio

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP con caratteristiche di invecchiamento di oltre 25 anni. Dal sapore pienamente armonico e maturo, ha un profumo intenso e persistente, densità elevata.

Traditional Balsamic Vinegar of Modena- Extra old

Traditional Balsamic Vinegar of Modena aged at least 25 years old. It has a balanced and mature flavour, a strong and persistent aroma and high density.

OEUF FRIT AU VINAIGRE BALSAMIQUE TRADITIONNEL DE MODÈNE DOP

Spiegelei mit traditionellem Balsamessig aus Modena



Comment préparer un œuf frit spécial? Cuire comme d'habitude l'œuf dans une poêle, où on avait fondu le beurre. Après la cuisson, pulvériser l'œuf du sel, poivre et paprika et garnir avec du maïs, des tomates cerises en petits morceaux et de la salade lollo blonde. Enfin verser quelques gouttes de Vinaigre Balsamique Extra Vecchio DOP et un filet d'huile Evo.

Wie kann man ein Spiegelei besonders machen? Kochen Sie, wie üblich, ein Ei in der Pfanne, nachdem Sie ein Stück Butter geschmolzen haben. Nach dem Kochen, das Ei mit Salz, Pfeffer, Paprika verspritzen und den Teller mit Mais, Kirschtomaten in Stückchen und grünen Salat garnieren. Schließlich einigen Tropfen von traditionellem Balsamessig aus Modena Extra Vecchio (Uralt) und ein bisschen Evo Öl dazugeben.

Vinaigre Balsamique Traditionnel de Modène - Extra Vecchio

Vinaigre Balsamique Traditionnel de Modène DOP avec des caractéristiques de vieillissement de plus de 25 ans. Le goût est complètement harmonieux et mûr et l'arôme intense et persistant. Haute densité.

Traditioneller Balsamessig aus Modena - Extra Vecchio

Traditioneller Balsamessig aus Modena DOP von über 25 Jahre Alterung. Mit voll harmonischem und reifem Geschmack sowie intensivem und lang anhaltendem Duft sowie hoher Dichte.



SEDANO, GORGONZOLA E NOCI CON ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA DOP

Celery, gorgonzola, cheese and walnut with Balsamic Vinegar of Modena DOP



Uno snack gustoso ma delicato, da realizzare in due minuti per accompagnare un bicchiere di vino e spezzare la fame!

Prendete del sedano, lavatelo bene e tagliatelo a pezzetti di circa 10 cm. Appoggiate su ogni pezzetto un poco di gorgonzola ed un gheriglio di noce, poi versateci sopra due gocce di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena.

A tasty and delicate snack, ready in just two minutes to pair with a glass of wine! Wash the celery and cut it into small pieces of 10 cm. Next, spread Gorgonzola cheese on top of every piece of celery and add the walnut. Finally, add few drops of Traditional Balsamic Vinegar of Modena DOP.



Aceto Balsamico Tradizionale di Modena - Affinato

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP con caratteristiche di invecchiamento di oltre 12 anni. Dal sapore corposo e robusto, con venature legnose, ha un profumo armonico, densità ben equilibrata.

Traditional Balsamic Vinegar of Modena- Affinato

Traditional Balsamic Vinegar of Modena DOP aged at least 12 years. It has a full bodied and intense flavour, with woody nuances a harmonious fragrance and well balanced density.

CÉLERI AU GORGONZOLA ET AUX NOIX AU VINAIGRE TRADITIONNEL DE MODÈNE



Sellerie, Gorgonzola Käse und Walnüsse mit traditionellem Balsamessig aus Modena



Un snack coupe-faim savoureux mais léger, qui peut être réalisé en deux minutes associé à un verre de vin!

Laver le céleri et couper le en deux morceaux d'environ 10 cm. Sur chaque morceau placer un peu de gorgonzola et un cerneau de noix et ensuite verser dessus deux gouttes de Vinaigre Balsamique Traditionnel de Modène.

Ein leckerer aber leichter Snack, der in ein Paar Minuten fertig ist, um als Appetitzügler ein Glas Wein zu begleiten!

Den Sellerie gut waschen und in etwa 10 cm lange Stückchen schneiden. Auf jedes Stück ein bisschen Gorgonzola Käse und einen Nusskern legen, dann ein Paar Tropfen traditionellem Balsamessig aus Modena darauf gießen.



Vinaigre Balsamique Traditionnel de Modène - Affinato

Vinaigre Balsamique Traditionnel de Modène avec de caractéristiques de vieillissement de plus de 12 ans. Le goût est corsé et robuste et boisé, le parfum harmonieux et densité équilibrée.

Traditioneller Balsamessig aus Modena - Affinato

Traditioneller Balsamessig aus Modena DOP von über 12 Jahre Alterung. Mit vollmundigem und kräftigem Geschmack, mit Holznoten, ein harmonischem Duft und wohl ausgewogener Dichte.

SALMONE FRESCO CON PRELIBATO ROSE'

Fresh salmon with Prelibato Rosè



Il solito trancio di salmone vi annoia?

Versate sopra ad ogni trancio di salmone fresco qualche goccia di Prelibato Rosè e guarnite il piatto con valeriana e fiori eduli, insieme a qualche fettina di patata lessa.

The usual piece of salmon bores you?

Splash your salmon with our Prelibato Rosè and combine it with a green salad, boiled potatoes and edible flower.



Prelibato Rosè

Condimento a base di mosto d'uva Trebbiano Modenese e Uva Ancellotta, coltivate presso i filari di famiglia, insieme ad essenza di rosa estratta dalle piante che l'Acetaia custodisce presso l'Azienda Agricola "Tenuta del Cigno".

Prelibato Rosè

Condiment obtained from Trebbiano Modenese and Ancellotta grapes, grown in the family vineyard, enriched with rose extract from the rose plants of the "Tenuta del Cigno" farm.

SAUMON FRAIS AU VINAIGRE PRELIBATO ROSE'

Frischer Lachs mit Prelibato Rosè Essig



Est-ce que vous êtes fatigué du saumon habituel?

Verser sur chaque tranche de saumon quelques gouttes du Vinaigre Prelibato Rosé et garnir avec de la valériane et des fleurs comestibles, avec quelques tranches de pomme de terre bouillie

Der übliche Lachs langweilt Sie?

Auf jedes Stück Lachs einige Tropfen Prelibato Rosé Essig gießen und den Teller mit Baldrian und essbaren Blumen, sowie mit einigen Scheiben einer gekochten Kartoffel garnieren.



Prelibato Rosè

Condiment balsamique au moût cuï de raisins de Trebbiano de Modène et Ancellotta cultivés dans les rangs de la vigne de famille, laissé infuser avec de l'essence de roses que la Vinaigrerie garde dans l'exploitation agricole „Tenuta del Cigno“.

Prelibato Rosè Essig

Gewürzessig aus gekochtem Most von Trebbiano Modenese und Ancellotta Trauben, die in den Weingarten der Familie angebaut werden. Dazu wird Rosenessenz gegeben, deren Pflanzen die Acetaia in ihrem Bauernhof „Tenuta del Cigno“ züchtet.

CENTRIFUGATO DI VERDURE CON CONDIMENTO ALLO ZAFFERANO

A mix of essential vitamins with Saffron Dressing



Un mix di vitamine essenziali

Prendete due carote, una mela, un gambo di sedano - foglie comprese, quattro foglie di spinaci. Centrifugate e aggiungete in finale due gocce di Condimento allo Zafferano.

A mix of essential vitamins with our saffron dressing

Centrifuge two carrots, an apple, a stalk of celery with leaves, four spinach leaves and add two drops of our Saffron Dressing. A mix of essential vitamins for our body.



Condimento allo Zafferano

Il miglior zafferano viene lasciato in infusione nel nostro Condimento Bianco per ottenere questo profumatissimo prodotto, dal sapore intenso ed aromatico.

Saffron dressing

The best saffron with an intense and aromatic flavor, was infused in our White Dressing to obtain this fragrant product.

JUS DE LÉGUMES CENTRIFUGÉS AU CONDIMENT BALSAMIQUE AU SAFRAN

Gemüse Zentrifugat mit Safran Gewürzessig



Une mélange de vitamines essentielles.

Prendre deux carottes, une pomme, une branche de céleri -les feuilles comprises - et quatre feuilles d'épinards. Centrifuger tous les ingrédients et ajouter à la fin deux gouttes de Condiment Balsamique au Safran.

Ein Haupt-Vitamin Mix

Zwei Karotten, einen Apfel, eine Stange Sellerie, inkl. Blätter, vier Blätter Spinat zentrifugieren und schließlich zwei Tropfen Safran Gewürzessig hinzuzufügen.



Condiment au Safran

Le meilleur safran reste en infusion avec notre Condiment balsamique blanc pour obtenir un produit très parfumé au goût intense et aromatique.

Safran Gewürzessig

Der beste Safran wird in unserem weißen Gewürzessig im Aufguss gelassen, um dieser wohlriechender Produkt von intensivem und aromatischem Geschmack zu gewinnen.

TRANCIO DI PIZZA CON SAPOROSO

Slice of pizza with Saporoso



Ed ecco che un trancio di Pizza (meglio se bianca) diventa ancor più sfizioso e originale: basta aggiungere qualche goccia di Saporoso Condimento all'"Aceto Balsamico di Modena IGP".

Here's how a slice of Pizza Bianca (preferably with provola and asparagus) becomes delicious and original. Just add a few drops of our Saporoso dressing with Balsamic Vinegar IGP.



Saporoso

Condimento all' "Aceto Balsamico di Modena IGP" ottenuto da mosto cotto di uve di Trebbiano e Lambrusco di nostra produzione, invecchiato almeno 6 anni in pregiate botticelle di Rovere. Morbido, corposo e molto versatile in cucina.

Saporoso

Dressing with "Balsamic Vinegar of Modena IGP" obtained from the cooked must of Trebbiano and Lambrusco grapes of our production, aged at least 6 years in fine oak barrels. Soft, full-bodied and highly versatile in the kitchen.

TRANCHE DE PIZZA AU SAPOROSO

Stück Pizza mit Saporoso



Et voilà comme une tranche de Pizza (mieux si blanche) devient encore plus délicieuse et originale: il suffit d'ajouter quelques gouttes de Saporoso Condiment au "Vinaigre Balsamique de Modène".

Und hier ist wie ein Stück Pizza (besser weiß) noch köstlicher und originaler wird: es reichen nur ein Paar Tropfen Saporoso Gewürzessig mit „Balsamessig aus Modena IGP“, dazuzugeben.



Saporoso Condiment

Condiment au „Vinaigre Balsamique de Modène“ produit du moût cuit de raisins de Trebbiano et Lambrusco de notre production vieillie minimum 6 ans dans des petits tonneaux en bois de chêne. Délicat et corsé, il est très éclectique en cuisine.

Saporoso Gewürzessig

Gewürzessig mit „Balsamessig aus Modena IGP“ aus gekochtem Most der Trebbiano und Lambrusco Trauben unserer Produktion, der mindestens 6 Jahren in hochwertigen Eichenfässern altert. Das Ergebnis ist weich, vollmundig und vielseitig in der Küche.

POMODORINI, BURRATA E BASILICO CON ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP



Cherry tomatoes, Burrata cheese and basil with Balsamic Vinegar of Modena IGP



Prendete una burrata, tagliatela a tocchetti e mettetela in un piatto piano all'interno del quale avrete precedentemente steso un letto di insalata; guarnite con foglioline di basilico e pomodorini ciliegino. Condite con un filo di olio extravergine di oliva, un pizzico di sale e aggiungete Aceto Balsamico di Modena IGP nella versione Platino.

Take a Burrata cheese, cut it into chunks and place it on top of some green salad. Garnish your plate with some basil leaves and cherry tomatoes. Add a bit of Extra-virgin olive oil, a pinch of salt and Balsamic Vinegar of Modena IGP Platinum.



Aceto Balsamico di Modena IGP Platino

Il TOP di gamma degli Aceti Balsamici di Modena IGP, realizzato utilizzando il mosto delle uve dei vigneti di famiglia e il 10% di aceto di vino, invecchiati per lungo tempo in barriques di Rovere. Un prodotto al cento per cento naturale. privo di caramello, coloranti o additivi.

Balsamic Vinegar of Modena IGP Platinum

The very best of the Balsamic Vinegar of Modena IGP line, made with the grape must of the family vineyard and 10% of wine vinegar aged for a long time in oak wooden barrels. A 100% natural product, without any caramel, colouring or additives.

OMATES CERISES, BURRATA ET BASILIC AU VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE

Kirschtomaten, Burrata-Käse und Basilikum mit Balsamessig aus Modena



Couper la burrata en morceaux et la poser sur une assiette plate dans laquelle on avait déjà préparé un lit de salade. Garnir avec quelques feuilles de basilic et des tomates cerises.

Assaisonner avec un peu d'huile EVO, du sel et ajouter enfin du Vinaigre Balsamique de Modène dans la version "Platino".

Ein Burrata-Käse in Stücke schneiden und auf einen tiefer Teller legen, worauf früher schon ein Bett von Salat gelegt worden ist, dann mit Blättchen Basilikum und Kirschtomaten garnieren. Mit einem bisschen nativen Olivenöl extra und einer Prise Salz würzen und Balsamessig aus Modena IGP Platino darauf gießen.



Vinaigre Balsamique de Modène Platino

HAUT DE GAMME parmi les Vinaigres Balsamiques de Modène, il est produit avec les raisins des vignes de famille et 10% du vinaigre de vin qui vieillit longtemps en barriques de chêne. Un produit cent pour cent naturel, sans caramel, ni colorants ou additifs.

Balsamessig aus Modena Platino

Die SPITZQUALITÄT der Balsamessige aus Modena, aus gekochtem Traubenmost der Weingärten der Familie mit 10% Weinessig hergestellt und für eine lange Zeit in Eichenholzfässern gealtert. Einhundert Prozent Naturprodukt, ohne Karamell, Farb- und Zusatzstoffen.

VERDURINE IN PINZIMONIO CON ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

Vegetables crudités with Balsamic Vinegar of Modena IGP



Il pinzimonio di verdure è un trionfo di colori, è semplicissimo da realizzare e può essere servito sia come antipasto che contorno. In una piccola ciotolina versate un cucchiaino di Aceto Balsamico di Modena IGP insieme a qualche granello di sale grosso: aggiungete Olio extravergine di Oliva e mescolate, poi intingete le verdure. Il vostro pinzimonio è pronto per essere gustato.

Vegetable crudités are an explosion of colours. They are very easy to make and they can be served as an appetizer or a side-dish. Mix in a small bowl a tablespoon of Balsamic Vinegar of Modena IGP with few grains of rock salt. Add extra virgin oil, stir and, finally, dip your vegetables.

Your crudités are ready to be served.

Aceto Balsamico di Modena IGP Oro

Aceto Balsamico di Modena IGP realizzato utilizzando il mosto di uve dei vigneti di famiglia e aceto di vino, invecchiati in barrique di Rovere. Un prodotto dal gusto rotondo e intenso, con acidità equilibrata ed alta densità. Al cento per cento naturale, privo di caramello, coloranti o additivi.

Balsamic Vinegar of Modena IGP Gold

Balsamic Vinegar of Modena IGP made with grape must of the family vineyard and wine vinegar aged for a long time in oak wooden barrels. It has a round and intense taste, a well-balanced acidity and high density. A 100% natural product, without any caramel, colouring or additives.



PINZIMONIO AUX LÉGUMES AVEC VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE

Gemüschen in Pinzimonio mit Balsamessig aus Modena



Le pinzimonio aux légumes c'est un triomphe de la couleur et très facile à préparer. Il peut être servi aussi bien comme hors-d'œuvre que comme accompagnement: dans un petit bol mettre un cuillère de vinaigre balsamique de Modène avec quelques grains de gros sel: ajouter de l'huile extra vierge et mélanger et tremper enfin les légumes. Votre pinzimonio est prêt à être goûté.

Das Gemüse-Pinzimonio ist ein Triumph der Farben und sehr einfach zu vorbereiten und passt sowohl als Vorspeise als auch als Beilage. In eine kleine Schüssel einen Teelöffel Balsamessig aus Modena zusammen mit einigen groben Salzkörnern geben, dann natives Olivenöl extra hinzugeben, rühren und schließlich die Gemüse dippen. Ihr Pinzimonio ist fertig zum Verkosten.

Vinaigre Balsamique de Modène Oro

Vinaigre Balsamique del Modène produit avec le moût cuit de raisins des vignes de famille et du vinaigre de vin le deux vieillissent en barriques de chêne.

Produit au goût rond et intense, équilibré en acidité et haute densité. C'est cent pour cent naturel, sans caramel, ni colorants ou additifs.

Balsamessig aus Modena Oro

Balsamessig aus Modena aus dem Traubenmost der Weingärten der Familie, mit Weinessig, die zusammen in Eichenfässern altern. Ein Produkt von rundem und intensivem Geschmack, ausgewogen in der Säure und hohe Dichte. Einhundert Prozent Naturprodukt, ohne Karamell, Farb- und Zusatzstoffen.



SCAGLIA DI CIOCCOLATO FONDENTE EXTRA CON ACETO BALSAMICO RADIZIONALE DI MODENA DOP

Extra dark chocolate with Traditional Balsamic Vinegar of Modena DOP



Volete provare un'esperienza sublime? Prendete qualche scaglia di Cioccolato Extra Fondente e accostatela con un cucchiaino di porcellana sul quale avete versato due gocce di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP - Selezione Ciliegio.

Looking for a sublime food experience?

Take some flakes of Extra Dark Chocolate and combine them in a porcelain spoon with two drops of our Traditional Balsamic Vinegar of Modena DOP extra old Cherry.



Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP Extra Vecchio

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP con caratteristiche di invecchiamento di oltre 25 anni. Dal sapore pienamente armonico e maturo, ha un profumo intenso e persistente, densità elevata.

Traditional Balsamic Vinegar of Modena- Extra old

Traditional Balsamic Vinegar of Modena aged at least 25 years. It has a balanced and mature flavour, a strong and persistent aroma and high density.

CHOCOLAT NOIR EXTRA AU VINAIGRE BALSAMIQUE TRADITIONNEL DE MODÈNE

Zartbitterschokolade mit traditionellem Balsamessig aus Modena



Est-ce que vous souhaitez essayer une expérience inoubliable? Poser quelques copeaux de Chocolat Noir Extra sur une cuillère en porcelaine sur laquelle on a versé deux gouttes de Vinaigre Balsamique Traditionnel de Modène - Sélection Cerise.

Möchten Sie ein hervorragendes Erlebnis erleben? Einige Flocken von Zartbitterschokolade auf einen Porzellanteelöffel gießen, worauf schon einige Tropfen traditionellem Balsamessig aus Modena - Kirsche Auslese gegossen wurden.



Vinaigre Balsamique Traditionnel de Modène Extra Vecchio

Vinaigre Balsamique Traditionnel de Modène DOP avec des caractéristiques de vieillissement de plus de 25 ans. Le goût est complètement harmonieux et mûr et l'arôme intense et persistant. Haute densité.

Traditioneller Balsamessig aus Modena Extra Vecchio

Traditioneller Balsamessig aus Modena von über 25 Jahre Alterung. Mit voll harmonischem und reifem Geschmack sowie intensivem und lang anhaltendem Duft sowie hoher Dichte.

GELATO ALLA VANIGLIA CON SAPOROSO

Vanilla ice-cream with Saporoso



Avete mai assaggiato il gelato alla vaniglia con l'Aceto Balsamico? Non perdetevi questa meraviglia per il palato. Prendete una coppetta con due palline di gelato (anche confezionato va benissimo!): versate dentro qualche goccia di Saporoso Condimento all'"Aceto Balsamico di Modena IGP" e mescolate vigorosamente.

Have you ever tried vanilla ice-cream with few drops of Balsamic Vinegar of Modena IGP? What are you waiting for? Once you've tried it, you won't stop!



Saporoso

Condimento all' "Aceto Balsamico di Modena IGP" ottenuto da mosto cotto di uve di Trebbiano e Lambrusco di nostra produzione, invecchiato almeno 6 anni in pregiate botticelle di Rovere. Morbido, corposo e molto versatile in cucina.

Saporoso

Dressing with "Balsamic Vinegar of Modena IGP" obtained from the cooked must of Trebbiano and Lambrusco grapes of our production, aged at least 6 years in fine oak barrels. Soft, full-bodied and highly versatile in the kitchen.

GLACE À LA VANILLE AU SAPOROSO

Vanilleeis mit Saporoso



Ect-ce que vous n'avez jamais goûté de la glace vanille au vinaigre balsamique? Ne perdez pas cette merveille pour le palais.

Dans une coupe avec deux boules de glace (aussi conditionné, c'est très bon quand même!): verser dedans quelques gouttes de Saporoso Condiment Balsamique au "Vinaigre Balsamique de Modène" et mélanger vigoureusement.

Haben Sie nie Vanilleeis mit Balsamessig verkostet? Vermissen Sie nicht dieses kulinarische Erlebnis. Ein Becher mit zwei Kugeln Eis (auch industriell hergestellt ...schmeckt sehr gut!): einige Tropfen Saporoso Gewürzessig mit „Balsamessig aus Modena“ darauf gießen und kräftig rühren.



Saporoso Condiment

Condiment au „Vinaigre Balsamique de Modène“ produit du moût cuit de raisins de Trebbiano et Lambrusco de notre production, vieilli minimum 6 ans dans des petits tonneaux en bois de chêne. Délicat et corsé, il est très éclectique en cuisine.

Saporoso Gewürzessig

Gewürzessig mit "Balsamessig aus Modena IGP" aus gekochtem Most der Trebbiano und Lambrusco Trauben unserer Produktion, der mindestens 6 Jahren in hochwertigen Eichenfässern altert. Dieser Essig ist weich, vollmundig und vielseitig in der Küche.

YOGURT GRECO CON CONDIMENTO ALL'ARANCIA

Greek Yogurt with orange dressing



Avete voglia di un denso e cremoso yogurt greco?

Trasformatelo in una merenda sana e gustosa: tagliate a pezzetti della frutta fresca (more, mele, arance, uva, fragole) e versate tutto nella ciotola all'interno della quale avrete già versato lo yogurt bianco. Aggiungete quindi qualche goccia di Condimento all'Arancia.

Are you in the mood for a creamy Greek yogurt?

Turn it into a healthy and tasty snack: cut into pieces some fresh fruit (blueberry, apple, orange, grapes and strawberry) and add it to your Greek yogurt. Finally, just add a few drops of our Orange Dressing.



Condimento all'Arancia

Il succo delle migliori arance di Sicilia incontra il Condimento Bianco Malpighi dando vita ad un condimento fruttato, gustoso e delicato.

Orange dressing

The juice of the best Sicilian oranges combined with our White Malpighi Condiment, creating a fruity, tasty and delicate dressing.

YAOURT GREC AU CONDIMENT BALSAMIQUE À L'ORANGE

Griechischer Joghurt mit Orange Gewürzessig



Envie d'un yaourt onctueux et crémeux?

Trasformez-le en goûter sain et appétissant: couper les fruits frais (mûres, pommes, oranges, raisin, fraises) en morceaux et verser-les dans un saladier dans lequel on avait déjà mis le yaourt nature. Ajouter ensuite quelques gouttes de Condiment Balsamique à l'Orange.

Lust auf einen dicken und cremigen griechischen Joghurt?

Verwandeln Sie ihn in einen gesunden und köstlichen Snack: frische Früchte (Brombeere, Äpfel, Orangen, Trauben, Erdbeeren) in Stückchen schneiden und alles in eine Schüssel geben, worin schon den Joghurt Natur gegeben wurde. Dann einige Tropfen Orange Gewürzessigs darauf gießen.



Condiment à l'Orange

Le jus des meilleures oranges de Sicile rencontre le Condiment Blanc Malpighi et crée un condiment fruité, savoureux et délicat.

Orange Gewürzessig

Der Saft der besten Orangen aus Sizilien trifft den weißen Balsamico-Gewürz Malpighi; so entsteht dieser fruchtige, leckere und zarte Gewürzessig.

FRAGOLE FRESCHE CON ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA DOP

Fresh strawberries with Traditional Balsamic Vinegar of Modena DOP



Un abbinamento tipico ma ancora sorprendente modenese per gustare al meglio la più esclusiva delle selezioni di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, invecchiato per oltre 100 anni all'interno di botti dei legni più pregiati, nelle soffitte modenesi. Prendete una fragola fresca: praticate con un coltellino un piccolo incavo al suo interno e versatevi dentro una goccia di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP.

A classic but still surprising combination from Modena perfect to enjoy to the fullest the most exclusive of the vinegar selections, the Traditional Balsamic of Modena PDO, aged for over 100 years in the finest wood barrels, in our attics in Modena.

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena - Extra Vecchio

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP con caratteristiche di invecchiamento di oltre 25 anni. Dal sapore pienamente armonico e maturo, ha un profumo intenso e persistente, densità elevata.

Traditional Balsamic Vinegar of Modena- Extra old

Traditional Balsamic Vinegar of Modena aged at least 25 years. It has a balanced and mature flavour, a strong and persistent aroma and high density.



FRAISES FRAICHES AU VINAIGRE BALSAMIQUE TRADITIONNEL DE MODÈNE

Frische Erdbeeren mit Traditionellen Balsamessig aus Modena



Une combinaison typique mais encore étonnante pour goûter au mieux la sélection la plus exclusive de Vinaigre Balsamique Traditionnel de Modène, vieilli depuis plus de 100 ans en tonneaux en bois les plus précieux dans les greniers des maisons de Modène. Dans une fraise fraîche faire une entaille et verser dedans une goutte de Vinaigre Balsamique Traditionnel de Modène.

Eine typische aber immer noch überraschende Kombination aus Modena, um am Bestens die Exklusivität der traditionellen Balsamessig aus Modena Auslese, der über 100 Jahre in Fässern der wertvollsten Holzarten in den Dachböden Modenas. Eine Erdbeere mit einem kleinen Messer einritzen und hinein einen Tropfen traditionellen Balsamessigs aus Modena gießen.

Vinaigre Balsamique Traditionnel de Modène Extra Vecchio

Vinaigre Balsamique Traditionnel de Modène avec des caractéristiques de vieillissement de plus de 25 ans. Le goût est complètement harmonieux et mûr et l'arôme intense et persistant. Haute densité.

Traditioneller Balsamessig aus Modena Extra Vecchio

Traditioneller Balsamessig aus Modena von über 25 Jahre Alterung. Mit voll harmonischem und reifem Geschmack sowie intensivem und lang anhaltendem Duft sowie hoher Dichte.



BISCOTTINO CON CONDIMENTO AI FICHI

Dry biscuit with Dressing with Balsamic Vinegar of Modena and Figs



Provate a immaginare la dolcezza e delicatezza di un morbido pezzetto di pastafrolla impreziosito da qualche goccia di Condimento ai Fichi...una vera e propria delizia da concedersi come goloso dessert ma anche a colazione o per una sfiziosa merenda.

Raise your hand if you don't like biscuits! Imagine the sweetness of a shortbread biscuit enriched with a few drops of our Dressing with Balsamic Vinegar and Figs...a true fine delicacy to have as a dessert, for breakfast or for an extravagant snack.



Condimento ai Fichi

Condimento all' "Aceto Balsamico di Modena IGP" unito ai succosi fichi del Sud genera un prodotto profumato e intrigante, squisito in abbinamento ai formaggi.

Dressing with Balsamic Vinegar and Figs

Condiment with "Balsamic Vinegar of Modena IGP" combined with the juicy figs, generates a fragrant and intriguing product, exquisite in combination with cheese.

PETIT GATEAU AU DRESSING AUX FIGUES

Kleiner Keks mit Feigen Gewürzessig



Imaginez la douceur d'un tendre petit gateau de pâte brisée enrichi de quelques gouttes de Condiment Balsamique aux Figues..... un vrai délice pour le palais à se permettre soit comme dessert gourmand, soit comme collation délicieuse.

Stellen Sie sich vor, die Süßigkeit und Feinheit ein zartes Stück Mürbetteig mit einigen Tropfen Feigen Gewürzessig...eine echte Köstlichkeit, sich als leckere Nachspeise oder auch zum Frühstück oder herrlichen Snack zu leisten.



Condiment aux Figues

Condiment au „Vinaigre Balsamique de Modène“ uni aux figues juteuses du Sud pour créer un produit parfumé et intrigant, excellent si combiné aux fromages.

Feigen Gewürzessig

Gewürzessig mit "Balsamessig aus Modena" und saftigen Feigen aus dem Süden. Eine wohlriechende und ränkevolle Delikatesse, die vorzüglich auch mit Käsen ist.

SORBETTINO DI FRUTTA CON CONDIMENTO ALLA MELA

Fresh fruit sorbet with Orange dressing



Prendete del Sorbetto, se possibile abbastanza corposo, al gusto Ananas o Pompelmo Rosa: versatelo in una ciotola e arricchitelo con qualche goccia di Condimento alla Mela. Mescolate vigorosamente e gustate freddo.

Try some some grapefruit or pineapple sorbet and add few drops of our apple dressing.



Condimento alla Mela

Solo mele italiane di prima qualità, insieme al Condimento Bianco Malpighi, affinato per lungo tempo in pregiate botticelle di Frassino.

Apple dressing

Only top quality Italian apples, mixed with the Malpighi White Condiment, aged for a long time in fine ash barrels.

SORBET AUX FRUITS AU CONDIMENT BALSAMIQUE À LA POMME

Fruchtsorbet mit Apfel Balsamessig



Verser le sorbet (si possible assez corsé) à l'ananas ou au pamplemousse rose dans un bol et enrichir avec quelque gouttes de Dressing à la pomme. Mélanger vigoreusement et goûter froid.

Ein genug körperliches Ananas bzw. Rosa Pampelmuse Sorbet in eine Schüssel geben und darauf einige Tropfen Apfel Balsamessig gießen. Kräftig rühren und kühl verkosten.



Condiment à la Pomme

Uniquement de pommes italiennes de première qualité unies au Condiment Blanc et vieillis pour long temps en précieux tonneaux en frêne.

Apfel Balsamessig

Nur Italienische Äpfel von erster Qualität, zusammen mit den Gewürzessig Weiß Balsamico Malpighi, der langezeit in hochwertigen Escheholzfässern altert.

DIGESTIVO A FINE PASTO CON ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA

A digestive- tonic



Potete "usare" l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena a fine pasto: nella versione Extra Vecchio può essere offerto in degustazione, rigorosamente su un cucchiaino di plastica o di porcellana bianca a piccole gocce prima di un caffè e di un distillato. I degustatori professionisti lo testano mettendone una goccia nell'ansa tra il pollice e l'indice della mano: così facendo, il prodotto si scalda, si crea una evoluzione di profumi e un avvicinarsi d'aromi diversi che aumenta la sensibilità al gusto.

You can use your Traditional Balsamic Vinegar of Modena after a meal: the Extra-Old version can be served for tastings (strictly on a plastic or china spoon) and a few drops before a coffee and a liquor. Professional sommeliers taste it by pouring a few drops between their thumb and their index finger: this way, the product warms up and it creates an escalation of different aromas that enhance the sensitivity of their taste.

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena - Extra Vecchio

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP con caratteristiche di invecchiamento di oltre 25 anni. Dal sapore pienamente armonico e maturo, ha un profumo intenso e persistente, densità elevata.

Traditional Balsamic Vinegar of Modena- Extra old

Traditional Balsamic Vinegar of Modena aged at least 25 years. It has a balanced and mature flavour, a strong and persistent aroma and high density.



DIGESTIF EN FIN DE REPAS AU VINAIGRE BALSAMIQUE TRADITIONNEL DE MODÈNE

Digestif nach dem Essen mit Traditionellen Balsamessig aus Modena



On peut utiliser le Vinaigre Balsamique Traditionnel de Modène en fin de repas: la version „Extra Vecchio“ peut être goûté, toujours sur une cuillère en porcelaine blanche où plastique, en petites gouttes avant de servir le café où le liqueur. Les maîtres sommeliers professionnels essaient-le en gouttes dans l'anse entre le pouce et l'index de la main: comme ça on va chauffer le produit qui produise une évolution de parfums ainsi que une alternance de différents arômes pour augmenter la perception du goût.

Der Traditionelle Balsamessig aus Modena kann auch nach dem Essen "verwendet" werden: der Extra Vecchio kann in Tropfen auf einem Teelöffel aus weißer Porzellan bzw. Plastik vor einem Kaffee oder einem Destillat zum Verkosten angeboten. Die Profi Essig-Verkoster verkosten ihn in Tropfen auf dem Griff zwischen Daumen und Zeigefinger; damit der Essig sich erwärmt und produziert eine Steigerung von Parfüms und verschiedenen Aromen, die seine Geschmackempfindlichkeit hervorheben.

Vinaigre Balsamique Traditionnel de Modène Extra Vecchio

Vinaigre Balsamique Traditionnel de Modène avec des caractéristiques de vieillissement de plus de 25 ans. Le goût est complètement harmonieux et mûr et l'arôme intense et persistant. Haute densité.

Traditioneller Balsamessig aus Modena Extra Vecchio

Traditioneller Balsamessig aus Modena von über 25 Jahre Alterung. Mit voll harmonischem und reifem Geschmack sowie intensivem und lang anhaltendem Duft sowie hoher Dichte.









1 Taste & Tour: educational e visite guidate

Via Vignolese, 1487 - 41126 Modena,
Zona S. Donnino
tel. +39 059 467725 - tour@acetaiamalpighi.it

2 Sede legale e produttiva

Via Emilia Est, 1525/1527 - 41122 Modena
tel. +39 059 465063 - info@acetaiamalpighi.it

3 Tenuta del Cigno Malpighi

Via Pica, 310 - 41126 Modena
www.acetaiamalpighi.it

Piazza Roma Show Room

Piazza Roma, 38 - 41121 Modena
mob. +39 345 5787411 - tour@acetaiamalpighi.it

www.acetaiamalpighi.it