

# Aceto Balsámico Del Duca

## Italia

Los orígenes del Aceto Balsámico del Duca se remontan a 1891, cuando Adriano Grosoli es propietario de una tienda delicatessen dónde vendían productos elaborados por ellos mismos como salami, salsas, carnes, Parmigiano Regiano, Lambrusco y Vinagre Balsámico.

Es a partir del año 1974 que el nieto de Adriano, actual propietario de la compañía, decide dedicar toda su energía exclusivamente a la producción de Vinagre Balsámico de Módena. Desde 1980, sus hijas, Mariangela y Alessandra fueron nombradas directoras de la compañía.

El nombre Aceto Balsámico del Duca fue elegido por Adriano Grosoli para relacionar su producto con el prestigioso Duque Francesco I D'Este, el cual fue uno de los más famosos elaboradores y amantes del Vinagre Balsámico de Módena. El retrato, pintado por Velázquez, se encuentra en la Galería Estense de Módena.



### Aceites Balsámicos

#### Capsula Blanca

Es el Aceto Balsámico destinado al uso diario. Es intenso, ligeramente frutado, y con sólo un toque de dulzor. Indicado principalmente para la preparación de comida cocinada y salsas para carnes y pescados.

#### Formatos:

- 25 cl
- 25 cl Spray
- 50 cl
- 1 litro



## Capsula Oro

Este Aceto Balsámico es excelente para ensaladas, verduras hervidas o a la brasa y para preparar deliciosas tortillas. Tiene un agradable y delicado olor, y de sabor un fino equilibrio entre dulzor y acidez.

*Formatos:*

25 cl

50 cl



## Capsula verde Biológico

El Aceto Balsámico Orgánico se elabora a partir de mosto de uvas Trebbiano y vinagre de vino de agricultura ecológica, sin ningún agente colorante ni conservante. El producto es madurado en barricas de madera. Su sabor agri-dulce con notas de mosto hacen de este Aceto ideal para exaltar platos de carne o pescado y vegetales cocinados. La idea es comida sana que atienda a la propia salud y a proteger el medio ambiente.

*Formatos:*

25 cl



## Pandora

Un excelente Vinagre Balsámico, apreciado por su delicado bouquet que recuerda a fruta fresca. La receta es particularmente rica en mosto de uvas seleccionadas que se caracterizan por su dulzor. La maduración en barricas de madera le da un agradable cuerpo en boca. Se recomienda para todo tipo de recetas: vegetales cocinados o crudos, para la preparación de arroz, carne o pescado.

*Formatos:*

25 cl



## Anfora

Este Aceto Balsámico de Módena se elabora a partir de mosto cocido y vinagre de vino envejecidos durante más de 3 años en barricas de madera. Destaca por su cuerpo en boca, su aroma y su inconfundible fruta, delicado sabor picante con distintas notas de mosto. Se recomienda para enriquecer platos con queso, carne blanca o roja a la brasa y pescado hervido o a la brasa.

*Formatos disponibles:*

Anfora 25 cl



## Crema Clásica

Reducción de vinagre balsámico ideal para decoraciones especiales en platos salados y dulces con un inconfundible sabor agridulce.

*Formatos:*  
25 cl



## Crema de Naranja

Reducción de vinagre balsámico recomendada para todos los platos de pescado.

*Formatos:*  
25 cl



## Crema de Frutos Rojos

Reducción de vinagre balsámico que marida de forma excelente con helados, postres y mousses.

*Formatos:*  
25 cl



## Crema de Romero

Reducción de vinagre balsámico recomendada para carnes asadas o a la brasa.

*Formato:*  
25 cl



## Crema de Higos

Reducción de vinagre balsámico ideal para quesos.

*Formatos:*  
25 cl



## Crema de Trufas

Reducción de vinagre balsámico ideal para exclusivos y refinados "risottos" y primeros platos.

*Formatos:*  
25 cl

