

## CondiAroma 33 Riserva DIAMANTE



### Descrizione:

Il condimento naturale “Riserva Diamante” è il risultato dell'amore per la terra siciliana e le sue tradizioni più autentiche: dal sapore fruttato d'uva, è un aceto naturale dalla personalità spiccata e dal gusto corposo, caratterizzato da un bel colore scuro limpido.

### Utilizzo e abbinamento:

Grazie al suo gusto intenso, è un ottimo accompagnamento per antipasti a base di formaggi stagionati o semistagionati. Si sposa ugualmente bene con i sapori dolci: da provare con la frutta fresca, in particolare le fragole e le arance, e il gelato.

**INGREDIENTI:** Aceto di vino - Zucchero d'uva;

Quantità di uva per Lt. 1 di prodotto: 20 kg;

Numero di travasi: 41;

**Gusto:** Aromatico e gradevole;

**Profilo aromatico:** Fruttato d'uva;

**Processo Produttivo:** Invecchiato in botti di legno;

Note: 1° Premio - SiciliamoExpo 2014

## CondiAroma 33 Riserva ORO



### Descrizione:

Il primo della linea CondiAroma 33, l'aceto riserva Oro ha un sapore lievemente dolciastro e il caratteristico colore bruno scuro. Un prodotto naturale e senza grassi, profumato e dalle gradevoli note aromatiche.

### Utilizzo e abbinamento:

Prodotto molto versatile, che si abbina a moltissime pietanze: antipasti freddi e caldi, frittiture di carne e pesce, carni al forno e perfino la polenta. I più esperti possono usarlo anche in cottura, per equilibrare i sapori.

**INGREDIENTI:** Aceto di vino - Zucchero d'uva ;

Quantità di uva per Lt. 1 di prodotto: 13 kg;

Numero di travasi: 33;

**Gusto:** Dolciastro e aromatico;

**Profilo aromatico:** Agrodolce;

**Processo Produttivo:** Invecchiato in botti di legno;

Note: Prodotto di Eccellenza - Made in Marche 2012

# BALSAMICO DI SICILIA

## CondiAroma 33 Riserva ARGENTO



### Descrizione:

Il condimento naturale "Riserva Argento" è un invecchiato molto simile all'aceto di vino tradizionale, con un sapore tipicamente agrodolce e un fragrante odore di aceto. Aromatico e gradevole, è un prodotto naturale al 100%.

### Utilizzo e abbinamento:

Visto il suo sapore simile all'aceto di vino tradizionale, è il condimento ideale per perfezionare ed esaltare le pietanze più semplici, in particolare le insalate, antipasti freddi di pesce e verdure crude o grigliate.

**INGREDIENTI:** Aceto di vino - Zuccheri d'uva; ;

Quantità di uva per Lt. 1 di prodotto: 7 kg;

Numero di travasi: 12;

**Gusto:** Intenso e aromatico;

**Profilo aromatico:** Agrodolce;

**Processo Produttivo:** Invecchiato in botti di legno;

## Gelo 33 Nettare di CondiAroma



### Descrizione:

Gelo 33 è una deliziosa gelatina ottenuta dall'aceto di vino che caratterizza tutti i condimenti CondiAroma 33. Ha un profumo aromatico e gradevole e lo stesso gusto agrodolce dei condimenti.

### Utilizzo e abbinamento:

Questa gelatina si abbina ottimamente con i formaggi stagionati ma anche con le carni bianche e rosse. Da provare anche con i dolci, in particolare quelli freschi al cucchiaio, e con la frutta come i fichi e le pere.

**INGREDIENTI:** Aceto di vino - Zuccheri d'uva;

Quantità di uva per Lt. 1 di prodotto: 15 kg;

Numero di travasi: 33;

**Aspetto:** Scuro intenso;

**Gusto:** Aromatico e intenso;

**Profilo aromatico:** Agrodolce;

# BALSAMICO DI SICILIA

**Tutti i nostri condimenti possono essere forniti in botti da 5 Lt.  
E in confezioni MIGNON da 30 ML**



## **Sono arrivati i nuovi formati: le MONODOSE**

Riserva Oro  
33 Travasi



**MONODOSE**  
**10 ML**



Riserva Argento  
12 Travasi

**MONODOSE 20 ML**  
**Condimento MIX:**

Riserva Oro 33 Travasi  
&  
Olio extra vergine di oliva Sant'Anna



# **BALSAMICO DI SICILIA**