



**ACETO
BALSAMICO
DI MODENA IGP**

BALSAMIC
VINEGAR OF MODENA

VINAIGRE BALSAMIQUE DE
MODENA



Prodotto in Italia

BALSAMICO DON GIOVANNI DAL 1898

Le Vinaigre balsamique est un condiment aigre-doux fascinant et riche d'histoire, anciennement utilisé comme médicament pour ses propriétés thérapeutiques, aujourd'hui allié versatile en cuisine. L'affinage prolongé en fûts de bois confère au balsamique une densité croissante, plus il repose plus il se concentre par évaporation naturelle et donc un balsamique jeune est plus adapté pour assaisonner les salades ou préparer la vinaigrette tandis qu'un balsamique plus affiné et donc plus velouté accompagnera les fromages, les grillades de viande ou de poisson, et, pour finir, même les fruits frais et les glaces jusqu'à constituer un excellent digestif en fin de repas.

Laissez-vous séduire par la gamme Don Giovanni, une collection complète et artisanale de condiments prête à vous combler de l'entrée au dessert, grâce à ses saveurs aigres-douces bien équilibrées.

L'aceto balsamico è un condimento agrodolce affascinante e ricco di storia, anticamente considerato come un medicamento per le sue proprietà terapeutiche, oggi è un ingrediente molto versatile in cucina. Il prolungato invecchiamento in botti di legno conferisce al balsamico una densità crescente, ed è per questo che un balsamico giovane è adatto per condire verdure e insalate in genere mentre un balsamico più invecchiato, essendo anche più vellutato, si presta ad accompagnare i formaggi, gli arrostiti, le grigliate, il pesce, e, per finire, anche la frutta, i gelati, fino a costituire un ottimo digestivo a fine pasto.

Lasciatevi sedurre dalla gamma Don Giovanni, un ampio assortimento di condimenti artigianali che, dall'antipasto al dessert, vi accompagneranno in un vortice di piacere agrodolce.

The Balsamic vinegar is a sweet-and-sour condiment, fascinating and rich in history. In the past times it was mainly considered precious for its therapeutic properties and nowadays it is a very versatile ingredient in the kitchen. The traditional ageing process in wood barrels provides a gradual thickness to the product, this is why a young balsamic is more suitable to dress salads and prepare sauces or marinades whereas an older balsamic, thicker and sweeter, will match perfectly with cheeses, meat and seafood up to eventually going well on fruit, ice-cream and even as an after-dinner for its digestive effects.

So let's get seduced by the Don Giovanni range of artisanal condiments, to be enjoyed from appetizers to desserts as they provide a real sweet-and-sour pleasure for the palates and the eyes.



**ACETO
BALSAMICO
DI MODENA IGP**

**BALSAMIC
VINEGAR OF MODENA**

**VINAIGRE BALSAMIQUE DE
MODENA**



The stars of Quality

La seduzione del Balsamico



ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA DOP

TRADITIONAL BALSAMIC VINEGAR OF MODENA DOP

VINAIGRE BALSAMIQUE TRADITIONNEL DE MODÈNE DOP



ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA DOP

Affinato - 12

Code DGV0130

100 ml - 3.38 Fl.oz - Box 4 pz

si gusta su: insalate, verdure cotte o crude, grigliate e arrosti, bolliti, pesce, omelette, formaggi.

suitable for: mixed salads, raw or cooked vegetables, roast or grilled meat, boiled meat, fish, omelette, cheese.

se déguste sur: les salades, les légumes aussi bien crus que cuits, les viandes bouillies, rôties ou grillées, les poissons, les omelettes, les fromages.



ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA DOP

Extravecchio - 25

Code DGV0130

100 ml - 3.38 Fl.oz - Box 4 pz

si gusta su: pasta, risotto, verdure grigliate o alla brace, salmone affumicato, tartine, pizza, pesce, carni bollite, arrosto o alla griglia, formaggi, gelato, fragole, cioccolato fondente, come digestivo a fine pasto.

suitable for: pasta, risotto, grilled or barbecued vegetables, smoked salmon, pizza, fish, boiled, roast or grilled meat, cheese, ice cream, strawberries, dark chocolate and at the end of a meal as an afterdinner.

se déguste sur: les pâtes, les risottos, les légumes cuits sur la braise ou grillés, le saumon fumé, les tartines, les pizzas, les poissons, les viandes bouillies, rôties ou grillées, les crèmes glacées. Les fraises, le chocolat noir et une petite cuillère en fin de repas comme digestif.

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

BALSAMIC VINEGAR OF MODENA PGI
VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE DOP



Classic



Code DGV0102
500 ml - 16.9 Fl.oz - Box 6 pz



Code DGV0100
250 ml - 8.45 Fl.oz - Box 6 pz

ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.

ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.

si gusta su: insalate, verdure sia cotte che crude, salse, pinzimoni

BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

suitable for: mixed salads, raw or cooked vegetables, sauces, dips.

VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE

se déguste sur: les salades, les légumes aussi bien crus que cuits, les sauces, vinaigrettes.



Code DGV0103
250 ml - 8.45 Fl.oz - Box 6 pz

ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.

ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.

si gusta su: insalate, verdure sia cotte che crude, salse, pinzimoni, pesce, patate...

BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

suitable for: mixed salads, raw or cooked vegetables, sauces, dips, fish, potatoes...

VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE

se déguste sur: les salades, les légumes aussi bien crus que cuits, les sauces, vinaigrettes, poisson, pommes de terre...



Code DGV0104
500 ml - 16.9 Fl.oz - Box 6 pz

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

BALSAMIC VINEGAR OF MODENA PGI

VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE DOP



Quality



ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.

“Serie 2 Botti”

Code DGV0105

250 ml - 8,45 Fl.oz - Box 6 pz

ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.

si gusta su: insalate, verdure sia cotte che crude, grigliate di carni, salse.

BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

suitable for: mixed salads, raw or cooked vegetables, grilled meat, sauces.

VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE

se déguste sur: les salades, les légumes aussi bien crus que cuits, les viandes grillées, les sauces.



ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.

“Serie 3 Botti”

Code DGV0110 - 250 ml - 8,45 Fl.oz - Box 6 pz

ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.

si gusta su: insalate, verdure sia cotte che crude, grigliate di carni bianche e rosse, arrostiti e bolliti, frittate, pesce bollito e arrostito.

BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

suitable for: mixed salads, raw or cooked vegetables, grilled, roast and boiled white and red meat, omelette, boiled and roast fish.

VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE

se déguste sur: les salades, les légumes aussi bien crus que cuits, les viandes grillées blanches et rouges, les viandes bouillies ou rôties, les omelettes, les poissons rôtis ou grillés.



ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.

“Serie 4 Botti”

Code DGV0115 - 250 ml - 8,45 Fl.oz - Box 6 pz

ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.

si gusta su: riso, verdure cotte e alla brace, salmone, pizza, carni arrosto o alla griglia, pesce, formaggi freschi e stagionati.

BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

suitable for: rice, cooked and barbecued vegetables, salmon, pizza, roast or grilled meat, fish, fresh and matured cheese.

VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE

se déguste sur: les risottos, les légumes cuits sur la braise, grillées ou simplement cuits, le saumon fumé, les pizzas, les viandes rôties ou grillées, les poissons, les fromages.



ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P. “Serie 5 Botti”

Code DGV0120 - 250 ml - 8,45 Fl.oz - Box 6 pz

ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.

si gusta su: riso, verdure cotte e alla brace, patate fritte o bollite, salmone, pizza, ottimo su carni bollite, arrosto o alla griglia, pesce, caviale, formaggi, gelato alla crema, macedonia di frutta.

BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

suitable for: rice, cooked and barbecued vegetables, French fries or boiled potatoes, salmon, pizza, boiled, roast or grilled meat, fish, caviar, cheese, vanilla ice cream, fruit salad.

VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE

se déguste sur: les risottos, les légumes cuits sur la braise, grillés ou simplement cuits, les pommes de terre frites ou bouillies, le saumon fumé, les pizzas, les viandes bouillies, rôties ou grillées, les poissons, le caviar, les fromages, les crèmes glacées et les salades de fruits.

CONDIMENTO BALSAMICO

BALSAMIC DRESSING

CONDIMENT BALSAMIQUE



Dosatore

Code L901

Box 1 pz

Dosing spout

Bec verseur

Beccuccio dosatore

CONDIMENTO BALSAMICO

"Serie 6 Botti"

Code DGV0210 - 100 ml - 3,38 Fl.oz - Box 6 pz

CONDIMENTO BALSAMICO

si gusta su: verdure cotte e alla brace, patate fritte o bollite, salumi. Ottimo su carni bollite, arrosto o alla griglia, pesce, caviale, formaggi, gelato alla crema, macedonia di frutta.

BALSAMIC DRESSING

suitable for: cooked and barbecued vegetables, French fries or boiled potatoes, salami and ham, boiled, roast or grilled meat, fish, caviar, cheese, vanilla ice cream, fruit salad.

CONDIMENT BALSAMIQUE

se déguste sur: les légumes cuits sur la braise, grillés ou simplement cuits, les pommes de terre frites ou bouillies, la charcuterie, les viandes bouillies, rôties ou grillées, les poissons, le caviar, les fromages, les crèmes glacées et les salades de fruits.



CONDIMENTO BALSAMICO

"Serie 12 Botti"

Code DGV0218 - 100 ml - 3,38 Fl.oz - Box 6 pz

CONDIMENTO BALSAMICO

si gusta su: zuppa, pasta, riso, verdure cotte, crude o alla brace, carni arrosto o alla griglia, pesce, salmone, formaggi, Foie Gras, pizza, yogurt, frutta, gelati a base di crema, un cucchiaino a fine pasto come digestivo.

BALSAMIC DRESSING

suitable for: soup, pasta, rice, raw, cooked or barbecued vegetables, roast or grilled meat, fish, salmon, cheese, Foie Gras, pizza, yoghurt, fruit, vanilla ice cream, at the end of a meal as a digestif.

CONDIMENT BALSAMIQUE

se déguste sur: la soupe, les pâtes, le risotto, les légumes cuits sur la braise, grillés ou cuits simplement, les viandes rôties ou des grillades de viandes, le poisson, le saumon, les fromages, le Foie Gras, les pizzas, les yaourts, la salade de fruits, les crèmes glacées, une petite cuillère en fin de repas comme digestif.

Temptations



CONDIMENTO BALSAMICO

"Serie 5 Botti"

Code DGV0283 - 250 ml - 8,45 Fl.oz - Box 6 pz

CONDIMENTO BALSAMICO

si gusta su: insalate, verdure sia cotte che crude, grigliate di carni bianche e rosse, arrosti e bolliti, frittate, pesce bollito e arrosto.

BALSAMIC DRESSING

suitable for: mixed salads, raw or cooked vegetables, grilled, roast and boiled white and red meat, omelette, boiled and roast fish.

CONDIMENT BALSAMIQUE

se déguste sur: les salades, les légumes aussi bien crus que cuits, les viandes grillées blanches et rouges, les viandes bouillies ou rôties, les omelettes, les poissons rôtis ou grillés.



CONDIMENTO BALSAMICO

"Serie 10 Botti"

Code DGV0288 - 250 ml - 8,45 Fl.oz - Box 6 pz

CONDIMENTO BALSAMICO

si gusta su: riso, verdure cotte e alla brace, patate fritte o bollite, salmone, pizza, ottimo su carni bollite, arrosto o alla griglia, pesce, caviale, formaggi, gelato alla crema, macedonia di frutta.

BALSAMIC DRESSING

suitable for: rice, cooked and barbecued vegetables, French fries or boiled potatoes, salmon, pizza, boiled, roast or grilled meat, fish, caviar, cheese, vanilla ice cream, fruit salad.

CONDIMENT BALSAMIQUE

se déguste sur: les risottos, les légumes cuits sur la braise, grillés ou simplement cuits, les pommes de terre frites ou bouillies, le saumon fumé, les pizzas, les viandes bouillies, rôties ou grillées, les poissons, le caviar, les fromages, les crèmes glacées et les salades de fruits.

CONDIMENTO BALSAMICO

BALSAMIC DRESSING
CONDIMENT BALSAMIQUE

Selection



CONDIMENTO BALSAMICO

“Riserva” Serie 15 Botti

Code DGV0220
100 ml - 3,38 fl.oz - Box 6 pz

CONDIMENTO BALSAMICO

si gusta su: zuppa, pasta, riso, verdure cotte, crude o alla brace, carni arrosto o alla griglia, pesce, salmone, formaggi, Foie Gras, pizza, yogurt, frutta, gelati a base di crema, un cucchiaino a fine pasto come digestivo.

BALSAMIC DRESSING

suitable for: soup, pasta, rice, raw, cooked or barbecued vegetables, roast or grilled meat, fish, salmon, cheese, Foie Gras, pizza, yoghurt, fruit, vanilla ice cream, at the end of a meal as a digestif.

CONDIMENT BALSAMIQUE

se déguste sur: la soupe, les pâtes, le risotto, les légumes cuits sur la braise, grillés ou cuits simplement, les viandes rôties ou des grillades de viandes, le poisson, le saumon, les fromages, le Foie Gras, les pizzas, les yaourts, la salade de fruits, les crèmes glacées, une petite cuillère en fin de repas comme digestif.



CONDIMENTO BALSAMICO

“Pregiato” Serie 10 Botti

Code DGV0338
40 ml - 1,35 fl.oz - Box 6 pz

CONDIMENTO BALSAMICO

si gusta su: pasta, risotto, verdure grigliate o alla brace, salmone affumicato, tartine, pizza, pesce, carni bollite, arrosto o alla griglia, formaggi, gelato, fragole, cioccolato fondente.

BALSAMIC DRESSING

suitable for: pasta, risotto, grilled or barbecued vegetables, smoked salmon, canapés, pizza, fish, boiled, roast or grilled meat, cheese, ice cream, strawberries, dark chocolate.

CONDIMENT BALSAMIQUE

se déguste sur: les pâtes, les risottos, les légumes cuits sur la braise ou grillés, le saumon fumé, les tartines, les pizzas, les poissons, les viandes bouillies, rôties ou grillées, les crèmes glacées, les fraises, le chocolat noir.



CONDIMENTO BALSAMICO

“Riserva” Serie 20 Botti

Code DGV0350
40 ml - 1,35 fl.oz - Box 6 pz

CONDIMENTO BALSAMICO

si gusta su: zuppa, pasta, risotto, verdure cotte, alla griglia e alla brace, salmone affumicato, carni bollite, arrosto o alla griglia, patate fritte o bollite, pesce, formaggi, salumi, gelato alla crema, yogurt, macedonia di frutta, cioccolato fondente.

BALSAMIC DRESSING

suitable for: soup, pasta, risotto, grilled, barbecued and cooked vegetables, smoked salmon, roast, grilled or boiled meat, boiled potatoes, chips (French fries), fish, cheese, salami and ham, vanilla ice cream, yoghurt, fruit salad, dark chocolate.

CONDIMENT BALSAMIQUE

se déguste sur: les soupes, les pâtes, les risottos, les légumes cuits sur la braise, grillés ou simplement cuits, le saumon fumé, les viandes bouillies, rôties ou grillées, les pommes de terre frites ou bouillies, les poissons, les fromages, la charcuterie, les crèmes glacées, les yaourts, les salades de fruits, le chocolat noir.



CONDIMENTO BALSAMICO

“Eccellenza” Serie 30 Botti

Code DGV0360
40 ml - 1,35 fl.oz - Box 6 pz

CONDIMENTO BALSAMICO

si gusta su: risotto, salmone affumicato, carni bollite, arrosto o alla griglia, patate bollite, pesce, caviale, Foie Gras, formaggi stagionati, salumi, gelato alla crema, yogurt, macedonia di frutta, fragole, cioccolato fondente, un cucchiaino a fine pasto come digestivo.

BALSAMIC DRESSING

suitable for: risotto, smoked salmon, roast, grilled or boiled meat, boiled potatoes, fish, caviar, Foie Gras, matured cheese, salami and ham, vanilla ice cream, yoghurt, fruit salad, strawberries, dark chocolate, a teaspoon at the end of a meal as a digestif.

CONDIMENT BALSAMIQUE

se déguste sur: les risottos, le saumon fumé, les viandes bouillies, rôties ou grillées, les pommes de terre bouillies, les poissons, le caviar, le Foie Gras, les fromages, la charcuterie, les crèmes glacées, les yaourts, les salades de fruits, les fraises, le chocolat noir et une petite cuillère en fin de repas comme digestif.

BALSAMIDEA

WHITE BALSAMIC BALSAMIQUE BLANC

It is produced from white grape Must, acetified and aged in Oak barrels. It has a typical gold yellow colour.

Its most striking feature is that it does not alter the colour of dishes but adds a fruity and mildly acid aroma and flavour (excellent instead of wine vinegar).

Ce condiment est obtenu à partir du moût de raisins blancs acétifié et affiné dans des tonneaux de Rouvre de façon à ce qu'il prenne une couleur jaune-or. Sa caractéristique la plus évidente est qu'il ne modifie pas la couleur des mets et offre des arômes et des saveurs fruités délicatement acides (remplace à merveille le vinaigre de vin).

E' ottenuto dal mosto d'uve bianche acetificato e maturato in botti di Rovere in modo da ottenere un colore giallo oro.

La sua caratteristica più evidente e' quella di lasciare invariato il colore delle pietanze regalando profumi e sapori fruttati delicatamente acidi (validissimo sostitutivo dell'aceto di vino).



Balsamico Bianco

Code DGV0425
500 ml - 16,9 Fl.oz - Box 6 pz



Balsamidea Spray Bianco

Code DGV0446
Spray 175 ml
5,92 Fl.oz - Box 12 pz

Balsamico Bianco

Code DGV0518
250 ml - 8,45 Fl.oz - Box 6 pz

BALSAMICO BIANCO

si gusta su: preparazione di aperitivi, insalata, verdure sia cotte che crude, salse, pesce, carni bianche (pollo e tacchino), formaggi (Mozzarella di Bufala, Bitto, Scamorza e Robiola).

WHITE BALSAMIC

suitable for: aperitif drinks, salads, raw and cooked vegetables, sauces, fish, white meat (chicken and turkey), cheese (Buffalo Mozzarella, Bitto, Scamorza and Robiola).

BALSAMIQUE BLANC

se déguste sur: la préparation d'apéritifs, les salades, les légumes aussi bien crus que cuits, les sauces, les poissons, les viandes blanches, les fromages (Mozzarella de lait de bufflonne, Bitto, Scamorza et Robiola).

CONDIMENTO BALSAMICO

BALSAMIC DRESSING CONDIMENT BALSAMIQUE



Balsamidea Spray Nero

Code DGV0441
Spray 175 ml
5,92 Fl.oz - Box 12 pz

CONDIMENTO BALSAMICO

si gusta su: insalate, verdure sia cotte che crude, grigliate di carni bianche e rosse, frittate, pesce.

BALSAMIC DRESSING

suitable for: mixed salads, raw or cooked vegetables, grilled white and red meat, omelette, fish.

CONDIMENT BALSAMIQUE

se déguste sur: les salades, les légumes aussi bien crus que cuits, les viandes grillées blanches et rouges, les omelettes, les poissons.



Crema di Balsamico

Code DGV0516 - 250 ml - 8,45 Fl.oz
- Box 6 pz

CREMA di BALSAMICO

si gusta su: zuppe, insalate, tramezzini, salumi, patate fritte, pesce, carni arrosto o bollite, pizza, formaggi, frutta, gelati, desserts.

BALSAMIC GLAZE

suitable for: soup, mixed salads, sandwiches, salami and ham, chips (French fries), fish, roast and boiled meat, pizza, cheese, fruit, ice cream, desserts.

CRÈME de BALSAMIQUE

se déguste sur: les soupes, les salades, les sandwiches, la charcuterie, les pommes de terre frites, les poissons, les viandes grillées, les viandes bouillies, les pizzas, les fromages, les fruits, les glaces, les desserts.



Saba (Mosto d'uva cotta)

Code DGV0514- 250 ml - 8,45 Fl.oz - Box 6 pz

MOSTO D'UVA COTTO

si gusta su: preparazione aperitivi., riso, zuppa, frutta e verdure cotte, arrosto di tacchino, formaggi, macedonie, gelati, yogurt. Per zuccherare tè e tisane.

COOKED GRAPE MUST

suitable for: aperitif drinks, rice, soup, cooked fruit and vegetables, roast turkey, cheese, fruit salad, ice cream, yoghurt, To sweeten tea and herbal tea.

MOÛT DE RAISIN CUIT

se déguste sur: les apéritifs, le riz, les soupes, les fruits et légumes cuits, le rôti de dinde, les fromages, les salades de fruits, les glaces, les yaourts, pour sucrer thés et tisanes.

CREME AL BALSAMICO

Balsamic Cream
Crème Balsamique

Soft Cream



Code DGV0825
600 g - 21.1 oz - Box 12 pz



Code DGV0900
210 g - 7.40 oz - Box 12 pz
CREMA DI BALSAMICO SOFFICE
Indicata su insalate, carni arrosto o bollite, salumi, pesce, tramezzini, pizza, patate fritte, formaggi, frutta e gelati. Perfetta inoltre per guarnire e decorare le pietanze.
BALSAMIC CREAM
Ideal on salads, roast and boiled meat, salami and cold meat, fish, sandwiches, pizza, chips (French fries), fruit and ice cream. Perfect to garnish and decorate special dishes.
CRÈME DE BALSAMIQUE
Indiquée sur les salades, les viandes, la charcuterie, le poisson, les sandwiches, la pizza, les pommes frites les fromages et les glaces. Parfaite pour garnir les plats.



Code DGV0912
210 g - 7.40 oz - Box 12 pz
CREMA DI BALSAMO BIANCO
Ideale per condire e decorare piatti a base di pesce, formaggi a pasta molle, verdure fresche. Ottima come vinaigrette.
WHITE BALSAMA CREAM
Ideal to dress and decorate fish dishes, on soft cheese, fresh vegetables.
It is a fine vinaigrette.
CRÈME DE BALSAMA BLANC
Idéale pour assaisonner les plats de poisson, les fromages à pâte molle, les légumes frais.
C'est une très fine vinaigrette.



Code DGV0902
210 g - 7.40 oz - Box 12 pz
CREMA DI BALSAMICO AI FICHI
Indicata su: formaggi stagionati, salumi, foie gras, caviare, cioccolato, yogurt, gelati, budini.
Ottima per guarnire e decorare antipasti e dessert.
BALSAMIC CREAM WITH FIGS
It is ideal on matured cheese, sliced meat, Foie Gras, caviar, chocolate, yoghurt, ice cream, pudding. Perfect to garnish and decorate appetizers and desserts.
CRÈME BALSAMIQUE AUX FIGES
Excellente pour assaisonner les fromages forts, le Foie Gras, le caviar, le chocolat, le yaourt, les flans.
Idéale pour garnir les plats des desserts.



Code DGV0904
210 g - 7.40 oz - Box 12 pz
CREMA DI BALSAMICO AL TARTUFO
Indicata su arrostiti di vitello, manzo, maiale, pollo, sulla carne alla griglia, pizza, patate fritte, formaggi, tramezzini e tartine. Perfetta per guarnire e decorare piatti di carne e le minestre.
BALSAMIC CREAM WITH TRUFFLE
Ideal on veal, beef, pork and chicken roast, on grilled meat, pizza, fried potatoes, cheese, sandwiches, canapés. Perfect to garnish and decorate meat dishes and soups.
CRÈME BALSAMIQUE À LA TRUFFE
Idéal pour les rôtis de bœuf, de veau, de porc, de poulet, sur la viande grillée, pizza, pommes frites, fromages, sandwiches, les tartines.
Parfaite pour garnir les plats de viande et les soupes.



Code DGV0936
210 g - 7.40 oz 12 pz x box
CREMA DI BALSAMICO ALLA FRAGOLA
Indicata su: formaggi freschi e stagionati, mousse, yogurt, gelato alla crema, macedonia, frutta fresca.
BALSAMIC CREAM WITH STRAWBERRY
Ideal on: fresh and seasoned cheese, mousse, yoghurt, vanilla ice-cream, fruit salad, fresh fruit.
CRÈME BALSAMIQUE À LA FRAISE
Avec les fromages, les yaourts, les desserts glacés, les flans, le salade de fruits, les fruits frais.



Code DGV0928
210 g - 7.40 oz 12 pz x box
CREMA DI BALSAMICO AL LIMONE
Indicata su: preparazione aperitivi, verdure crude, insalate, carni bianche e alla griglia, formaggi, macedonia.
BALSAMIC CREAM WITH LEMON
Ideal on: aperitifs, raw vegetables, mixed salads, white and grilled meat, cheese, fruit salad.
CRÈME BALSAMIQUE AU CITRON
Indiquée pour la préparation de cocktails et apéritifs, sur les crudités, les salades, les fruits de mer, la volaille, les fromages, la salade de fruits, glaces et sorbets.



Code DGV0938
210 g - 7.40 oz - Box 12 pz
CREMA DI BALSAMICO AL DATTERO
Indicata su: preparazione di aperitivi, formaggi (Gorgonzola, Caprino, Roquefort, Pecorino stagionato), frutta fresca, crema di gelato, cioccolato, dessert.
BALSAMIC CREAM WITH DATE
Ideal on: aperitifs, cheese (Gorgonzola, goat cheese, Roquefort, Pecorino), fresh fruit, ice-cream, chocolate, desserts.
CRÈME BALSAMIQUE À LA DATE
Indiquée pour préparer des aperitifs, sur les fromages forts, les fruits, les glaces, le chocolate, les desserts.