

ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA D.O.P.



SOL01



SOL02

Aceto Balsamico Tradizionale Di Modena D.O.P.

L'aceto balsamico tradizionale I solai è ottenuto da mosto d'uva cotto, maturato per lenta acetificazione derivata da una naturale fermentazione ed una progressiva concentrazione mediante un lungo invecchiamento.

Il mosto proviene esclusivamente da uve trebbiano di spagna e lambrusco salamino di santacroce, e viene concentrato naturalmente tramite una cottura a fuoco lento prima di essere riposto in vasselli di legno per cominciare il decennale processo di invecchiamento ed affinamento.

Matura in piccole botti costruite con legni diversi per infondergli una grande complessità di caratteristiche ed aromi.

Viene poi estratto in rispetto a due livelli di invecchiamento: tra i 12 e i 24 anni per il "Tradizionale"; oltre i 25 anni per l' "Extravecchio".

note organolettiche: colore bruno scuro, carico e lucente; aroma complesso ma ben amalgamato, penetrante e persistente, caratterizzato da un'acidità evidente ma gradevole ed armonica; sapore dolce, agre e ben equilibrato, aromatico, intenso e molto persistente

Abbinamenti: ideale su grandi formaggi come il parmigiano reggiano a lunga stagionatura; si abbina a complessi e saporiti piatti di carne, ma anche su carni crude o foie gras. La tradizione lo propone anche nella quantità di un cucchiaino come straordinario digestivo a fine pasto. Apprezzatissimo dai conoscitori per la sua capacità di equilibrare nel palato i quattro sapori principali: dolce, salato, acido e amaro

UK

I Solai Traditional balsamic vinegar is made of cooked grape must, matured by slow acidification derived from a natural fermentation and progressive concentration by a long aging.

The must is made exclusively from grapes Trebbiano "di Spagna" and Lambrusco "salamino" from Santacroce, and is naturally concentrated using a simmer before being placed in wooden wellas to begin the ten-year aging process and aging.

It is aged in small barrels made from different woods to infuse a great complexity of flavors and characteristics.

It is then extracted in relation to two levels of aging: between 12 and 24 years for the "Tradizionale"; over 25 years for the "Extravecchio".

Tasting notes: Dark brown in color, full and shiny; aroma complex but well- balanced, penetrating and persistent, characterized by an acidity obvious but pleasant and harmonious; sweet, sour and well- balanced, aromatic, intense and very persistent.

Pairings: Ideal on Parmesan long seasoning; goes well with complex and flavorful meat dishes, but also on raw meat or foie gras. The tradition also recommends it in the amount of a teaspoon as extraordinary digestive after a meal. Appreciated by connoisseurs for its ability to balance on the palate of the four primary tastes: sweet, salty, sour and bitter

D

Traditioneller Balsamico Essig aus Modena I SOLAI wird aus gekochtem Traubenmost zubereitet und reift durch eine langsame Veressigung. Dies geschieht einerseits durch eine natürliche Fermentation und andererseits durch eine fortschreitende Konzentration, die sich aus der langen Lagerung ergibt.

Der Most besteht ausschließlich aus den Trauben Trebbiano und Lambrusco "Salamino di Santacroce", natürlich konzentriert durch langsames Köcheln, bevor er dann in Holzfässer abgefüllt wird und anschließend einen zehnjährigen Alterungsprozess beginnt.

Der Balsamico Essig wird in kleinen Fässern aus verschiedenen Hölzern verfeinert, um eine große Komplexität der Aromen und Eigenschaften zu entfalten. Daraus werden dann zwei Alterungsstufen gewonnen: der "Affinato " mit einer Lagerzeit von 12 bis 24 Jahren und der "Extravecchio " mit einer Lagerdauer von über 25 Jahren.

Sensorische Eigenschaften: Dunkelbraun, voll und glänzend; mit komplexem, aber gut ausgewogenem Aroma, dicht und anhaltend, charakterisiert durch eine spürbare Säure, aber angenehm und harmonisch; mit süßem Geschmack, aber auch mit einer ausgewogenen Spur von Säure, aromatisch, intensiv und mit einem sehr angenehmen Nachklang.

Passend zu: gutem Käse wie lang gereiftem Parmesan, würzigen Fleischgerichten, aber auch zu rohem Fleisch oder Gänsestopfleber. Hervorragend ist ein Teelöffel des traditionellen Balsamico als Digestiv nach einer Mahlzeit. Von Kennern auch geschätzt für die Fähigkeit die vier Hauptgeschmacksrichtungen wie süß, salzig, sauer und bitter am Gaumen harmonisch zu vereinen.

E

El vinagre balsámico tradicional I SOLAI está hecho de mosto de uva cocido, con una maduración de la acidificación lenta deriva de una fermentación natural y progresiva concentración por una larga crianza.

El jugo hecho exclusivamente a partir de uvas Trebbiano y Lambrusco "salamino" de Santacroce, y es naturalmente concentró utilizando fuego lento antes de ser colocado en barricas de madera para comenzar el proceso de envejecimiento de diez años.

Madura en pequeñas barricas de diferentes maderas para infundir una gran complejidad de sabores y características.

A continuación, se extrae en relación con dos niveles de envejecimiento: entre 12 y 24 años para que el "Tradizionale"; más de 25 años para el "Extravecchio".

Nota de cata: De color pardo oscuro, llena y brillante; aroma complejo pero bien equilibrado, penetrante y persistente, que se caracteriza por una acidez obvio, pero agradable y armonioso; dulce, amargo y bien equilibrado, aromático, intenso y muy persistente

Emparejamiento: Ideal con queso como parmesano; va bien con platos de carne complejos y sabrosos, sino también en la carne cruda o el foie gras. La tradición también se nota en la cantidad de una cucharadita de extraordinaria digestivo después de una comida. Apreciado por los conocedores por su capacidad para mantener el equilibrio en el paladar de los cuatro sabores primarios: dulce, salado, ácido y amargo

F

Le vinaigre balsamique traditionnel I SOLAI est composé de cuites moût de raisins, mûri par l'acidification lente dérivé d'une fermentation naturelle et la concentration progressive par un long vieillissement.

Le jus issu exclusivement de raisins Trebbiano et Lambrusco "salamino" de Santacroce, et est naturellement concentrée en utilisant une ébullition avant d'être placé dans futs de bois pour commencer le processus de vieillissement de dix ans.

Mûrir dans de petits fûts de différentes essences de bois à insuffler une grande complexité d'arômes et de caractéristiques.

Est ensuite extrait par rapport à deux niveaux de vieillissement: entre 12 et 24 ans pour le "Tradizionale"; plus de 25 ans pour le "Extravecchio".

Notes de dégustation: De couleur brun foncé, pleine et brillante; complexe aromatique mais bien équilibré, pénétrant et persistant, caractérisé par une acidité évidente, mais agréable et harmonieux; sucré, acide et bien équilibré, aromatique, intense et très persistante

Appariements: Idéal sur les grands fromages comme le parmesan de longue assaisonnement; va bien avec les plats de viande complexes et savoureux, mais aussi sur la viande crue ou foie gras. La tradition indique également le montant d'une cuillère à café comme digestif après un repas extraordinaire. Apprécié des connaisseurs pour sa capacité à équilibrer sur le palais des quatre saveurs fondamentales: sucré, salé, acide et amer



CODICE	PRODOTTO	VOLUME	ANNI	EAN	UNITA' PER CARTONE	ALTEZZA CARTONE	CARTONI PER STRATO
SOL01	Extravecchio	100 ml	>25	8053259245083	2	210	31
SOL02	Affinato	100 ml	>12	8053259245076	2	210	31

ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.



SOL05



SOL08

DENSITÀ IDEALE PER INSALATE



SOL04



SOL03

DENSITÀ IDEALE PER CARNE E FORMAGGI

Aceto Balsamico Di Modena I.G.P

L'aceto balsamico di Modena IGP è prodotto con uve di sette vitigni specifici: Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta, Fortana e Montuni. Ognuno apporta note aromatiche diverse e distintive.

A queste uve viene sapientemente aggiunto l'aceto di vino invecchiato così da permettere l'equilibrio tra dolce e agro, tipico dell'aceto balsamico di Modena.

Le qualità variano in funzione delle materie prime selezionate. La densità deriva dalla quantità di mosto d'uva utilizzato. In ultimo, l'affinamento in botti di rovere completa il processo produttivo consentendo agli aceti di sprigionare gusti inimitabili.

TUTTI I NOSTRI ACETI BALSAMICI NON CONTENGONO CARAMELLO

(UK)

The balsamic vinegar of Modena PGI is produced with grapes of seven specific varieties: Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta Fortana and Montuni. Everyone brings different and distinctive flavor notes.

To These grapes is carefully added an aged wine vinegar to allow the balance between sweet and sour, typical of balsamic vinegar of Modena.

The quality varies depending on the selected raw materials. The density is derived from the quantity of grape must used. Finally, the aging in oak barrels complete the production process allowing vinegars to release inimitable flavours.

ALL OUR BALSAMIC VINEGARS DO NOT CONTAIN CARAMEL

(D)

Der Balsamico Essig aus Modena I.G.P. wird mit Trauben von sieben spezifischen Sorten hergestellt: Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta Fortana und Montuni. Jede erzeugt unterschiedliche und unverwechselbare Geschmacksnoten.

Diese Trauben werden sorgfältig mit älterem Wein (Weinessig) ergänzt, um die Balance zwischen süß und sauer, typisch für Balsamico Essig aus Modena, zu ermöglichen.

Die Qualität hängt von den ausgewählten Rohstoffen ab, während sich die Dichte aus der Menge des verarbeiteten Traubenmosts ergibt. Schließlich führt die Reifung in ausgewählten Eichenfässern dazu, dass die Essige einen unnachahmlichen und einzigartigen Geschmack entfalten.

ALLE UNSERE BALSAMESSIGE ENTHALTEN KEIN KAREMELL

(E)

El vinagre balsámico de Módena IGP es producido con uvas de siete variedades específicas: Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta Fortana y Montuni. Todo el mundo trae diferentes y distintivas notas de sabor.

Estas uvas son cuidadosamente agregada con vinagre de vino envejecido para permitir el equilibrio entre dulce y amargo, típico de vinagre balsámico de Módena.

La calidad varía dependiendo de las materias primas seleccionadas. La densidad se deriva de la cantidad de mosto de uva utilizada. Por último, el envejecimiento en barricas de roble completa el proceso de producción que permite a los vinagres de liberar sabor inimitable.

TODOS NUESTROS VINAGRES BALSÀMICOS NO CONTIENEN CARAMELO

(F)

Le vinaigre balsamique de Modène IGP est produit avec des raisins de sept variétés spécifiques: Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta Fortana et Montuni. Chacun apporte des notes différentes et distinctes saveur.

Ces raisins sont soigneusement ajouté avec vinaigre de vin vieux pour permettre l'équilibre entre le sucré et aigre, typique de vinaigre balsamique de Modène.

La qualité varie en fonction des matières premières choisies. La densité est dérivée de la quantité de moût de raisin utilisé. Enfin, le vieillissement en fûts de chêne complét le processus de production permettant vinaigres libèrent goût inimitable.

TOUS NOS VINAIGRES BALSAMIQUES CONTIENNENT PAS CARAMEL



CODICE	PRODOTTO	VOLUME	DENSITÀ	EAN	UNITA' PER CARTONE	ALTEZZA CARTONE	CARTONI PER STRATO
SOL03	Platino	250 ml	≈1,35	8053259245014	6	210	31
SOL04	Oro	250 ml	≈1,30	8053259245106	6	210	31
SOL05	Nero	250 ml	≈1,20	8053259245045	6	210	31
SOL08	Verde 	250 ml	≈1,20	8053259245120	6	210	31

CONDIMENTI ANTICHI



Aceto
Balsamico
di Modena
I.G.P.



SOLAUD11



SOL66



SOL65

Condimenti Antichi a base di Aceto Balsamico di Modena I.G.P.

Il Condimento Antico I SOLAI, unisce mosti di uve selezionate all'Aceto Balsamico di Modena IGP. L'alta densità e il suo bilanciato gusto agro dolce, lo rendono un perfetto condimento per carni, formaggi e insalate.

NON CONTIENE CARAMELLO

(UK)

The Balsamic Condiment I SOLAI combines selected grapes with high quality Balsamic Vinegar of Modena. Its high density and its balanced sweet-sour taste, make it a perfect condiment for meat, cheese and salads.

IT DOES NOT CONTAIN CARAMEL

(D)

Der Balsamdressing I SOLAI vereint ausgewählten Traubenmost mit hochwertigem Aceto Balsamico di Modena I.G.P. Die ausgesprochen hohe Dichte und der ausgewogen süß-saure Geschmack machen den zu einem perfekten Dressing für Fleisch, Käse und Salate.

ER ENTHÄLT KEIN ZUCKERCOULEUR

(F)

Le Condiment Balsamique I SOLAI combine raisins sélectionnés avec vinaigre balsamique de Modène de haute qualité. La haute densité et son goût aigre-doux équilibré, en font un condiment parfait pour la viande, les fromages et les salades.

IL NE CONTIENT PAS DE CARAMEL

(E)

El Condimento Balsamico I SOLAI combina uvas seleccionadas con Vinagre Balsámico de Módena de alta calidad. Su alta densidad y su sabor agri dulce equilibrado, lo convierten en un condimento perfecto para la carne, el queso y ensaladas.

NO CONTIENE CARAMELO



CODICE	PRODOTTO	VOLUME	DENSITÀ	EAN	UNITA' PER CARTONE	ALTEZZA CARTONE	CARTONI PER STRATO
SOL65	Platino	100 ml	≈1,35	8053259249050	6	257	73
SOL66	Oro	100 ml	≈1,30	8053259249067	6	257	73
SOLAUD11	Rosso	100 ml	≈1,35	8053259245649	6	257	73

ALLAMBRUSCO™

DA MONOVITIGNI LAMBRUSCO IN PUREZZA
FROM SINGLE VARIETY GRAPES LAMBRUSCO



Aceto
Balsamico
di Modena
I.G.P.



SOLALL02

(I)

ALLAMBRUSCO™ ISOLAI NASCE DALLA SFIDA DI CREARE UN ACETO BALSAMICO DI MODENA DA UN SINGOLO VITIGNO IN PUREZZA: IL LAMBRUSCO. IL PROFUMO, IL CORPO E LA MORBIDEZZA DEI MOSTI DI LAMBRUSCO (SORBARA - GRASPAROSSA - SALAMINO) RENDONO QUESTO PRODOTTO UNICO AL MONDO.

PRODOTTO ORGOGLIOSAMENTE CON SOLO UVE DELL'EMILIA ROMAGNA

(UK)

ALLAMBRUSCO™ WAS BORN WITH THE CHALLENGE OF CREATING A BALSAMIC VINEGAR OF MODENA TRULY REPRESENTATIVE OF THE REGION'S TRADITIONS AND MADE FROM ONLY ONE GRAPE: LAMBRUSCO. THE DISTINCTIVE SCENT AND SOFTNESS OF LAMBRUSCO'S FULL-BODIED AROMA (SORBARA - GRASPAROSSA - SALAMINO) MAKE THIS PRODUCT THE ONLY ONE OF ITS KIND IN THE WORLD.

PRODUCED PROUDLY ONLY WITH GRAPES FROM EMILIA ROMAGNA

(D)

ALLAMBRUSCO™ ENTSTAMMT DER HERAUSFORDERUNGEN, EINEN BALSAMESSIG AUS MODENA MIT DEM MOST EINER EINZELNEN REBSORTE HERZUSTELLEN, DEM LAMBRUSCO. DUFT, KÖRPER UND WEICHHEIT DES LAMBRUSCO-MOSTES (SORBARA-GRASPAROSSA-SALAMINO) MACHEN DIESES PRODUKT WELTWEIT EINZIGARTIG.

EIN STOLZES PRODUKT, NUR AUS TRAUBEN AUS DER EMILIA-ROMAGNA

(F)

ALLAMBRUSCO™ ISOLAI EST NÉ DU DÉFI DE CRÉER UN VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE ET EXTRAIT D'UNE VIGNE UNIQUE EN PURETÉ: LE LAMBRUSCO.

LE PARFUM, LE CORPS ET LA SUBTILITÉ AU PALAIS (SORBARA-GRASPAROSSA-SALAMINO) RENDENT LE PRODUIT UNIQUE AU MONDE.

PRODUIT AVEC FIERTÉ AVEC UNIQUEMENT DES RAISINS D'ORIGINE D'EMILE ROMAGNE.

(ES)

ALLAMBRUSCO™ ISOLAI NACE DESDE EL DESAFIO DE CREAR UN VINAGRE BALSAMICO DE MODENA DE UNA VID SOLA: EL LAMBRUSCO. EL CUERPO, AROMA Y SUAVIDAD DE LOS MOSTOS DE LAMBRUSCO (SORBARA-GRASPAROSSA-SALAMINO) HACEN ESTE RPRODUCTO UNICO EN EL MUNDO.

PRODUCTO CON ORGULLO CON UVAS SOLO EN EMILIA ROMAGNA

ISOLAI
di San Giorgio

MADE IN ITALY

ALLAMBRUSCO™

DA MONOVITIGNI LAMBRUSCO IN PUREZZA
FROM SINGLE VARIETY GRAPES LAMBRUSCO

Condimento a base di “Aceto Balsamico di Modena I.G.P.”



SOLALL03

(I)

Perché un balsamico di “Lambrusco”?

L'Aceto Balsamico di Modena è prodotto con uve di 7 vitigni specifici: Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta, Fortana e Montuni. Mentre il Trebbiano, il Sangiovese e gli altri hanno origini anche al di fuori del territorio modenese, il Lambrusco nasce a Modena ed è strettamente connesso con la storia, la cultura e le tradizioni alimentari tipiche della città emiliana.

Ecco perché scegliere un balsamico di solo Lambrusco in purezza significa andare al CUORE di MODENA per ORIGINALITA' e TRADIZIONE.

(UK)

Why a “Lambrusco” balsamic vinegar?

Balsamic Vinegar of Modena is produced with grapes of seven specific varieties: Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta, Fortana and Montuni. While the Trebbiano, Sangiovese and others have origins even outside the territory of Modena, Lambrusco is the only one native to Modena and is closely connected with the history, culture and food traditions typical of the Emilian city.

That's why choosing a balsamic vinegar made of only Lambrusco grapes means going to the ORIGIN and HEART of MODENA and its TRADITIONS.

(D)

Warum ein Balsamessig aus “Lambrusco”?

Balsamessig aus Modena wird aus Trauben von sieben verschiedenen Rebsorten hergestellt: Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta, Fortana und Montuni. Trebbiano, Sangiovese und die anderen Rebsorten haben ihren Ursprung auch ausserhalb der Zone von Modena. Der Lambrusco dagegen ist streng mit der Geschichte, der Kultur und den gastronomischen Traditionen der Stadt in der Emilia verbunden.

Aus diesem Grunde bedeutet die Wahl des Balsamico aus reinem Lambrusco die Hingabe zum HERZEN VON MODENA, zu URSPRUNG und TRADITION.

(F)

Porquoi un vinagre balsamique de “Lambrusco”?

Le Vinaigre Balsamique de Modène est produit avec des raisins de sept variétés spécifiques: Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta, Fortana et Montuni. Alors que le Trebbiano, Sangiovese et d'autres ont des origines même en dehors du territoire de Modène, le Lambrusco est né à Modène et est étroitement lié à l'histoire, la culture et les traditions alimentaires typiques de la ville émilienne.

Voilà pourquoi le choix d'un balsamique basé sur le pur Lambrusco va droit au CŒUR de MODÈNE grâce à son ORIGINALITÉ et ses TRADITIONS.

(ES)

Porque un vinagre balsámico de “Lambrusco”?

El Vinagre Balsámico de Módena se produce con uvas de siete variedades específicas: Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta, Fortana y Montuni. Mientras que el Trebbiano, Sangiovese y otros tienen orígenes incluso fuera del territorio de Módena, Lambrusco nació en Módena y está estrechamente relacionado con la historia, la cultura y las tradiciones de alimentación propios de la ciudad de Emilia.

Es por eso que la elección de un balsámico de Lambrusco puro significa ir al CORAZÓN de MÓDENA por sua ORIGINALIDAD y TRADICIÓN.

ISOLAI
di San Giorgio



CODICE	PRODOTTO	VOLUME	DENSITÀ	EAN	UNITA' PER CARTONE	ALTEZZA CARTONE	CARTONI PER STRATO
SOLALL02	ALLAMBRUSCO	250 ml	≈1,35	8053259246288	6	210	31
SOLALL03	Cond. ALLAMBRUSCO	100 ml	≈1,35	-	6	257	73

CREME GOURMET A BASE DI ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.



SOL34



SOL35



SOL36



SOL37



SOL38



SOL39



SOL40



SOL41



SOL42



SOL43



SOL44



SOL45



SOL46



SOL47



SOL48



SOL53



SOL54



SOL32

Crema Gourmet a base di Aceto Balsamico di Modena I.G.P.

(I)

Solo ingredienti naturali, senza l'uso di coloranti o conservanti

- altissimo contenuto di mosto d'uva
- aceto balsamico denso senza caramello
- aromi naturali o essenze naturali

(UK)

Only natural ingredients, without the use of colorants or preservatives.

- high content of grape must
- high density balsamic vinegar without caramel
- natural flavors or natural essences

(D)

Nur natürliche Zutaten, ohne Zusatz von Farb- oder Konservierungsstoffen.

- Hoher Anteil an Traubenmost
- Balsam-Essig, ohne Karamell
- natürliche Aromen oder natürlichen Essenzen

(E)

Solo ingredientes naturales, sin el uso de colorantes ni conservantes.

- elevado contenido de mosto de uva
- vinagre balsámico y sin caramelo
- sabores naturales o esencias naturales

(F)

Uniquement des ingrédients naturels, sans l'utilisation de colorants ou de conservateurs

- haute teneur en mout de raisin
- vinaigre balsamique sans caramel
- arômes naturels et d'essences naturelles



DISPLAY CASE 6 UNITS 300 g



DISPLAY 12 UNITS 180 g

CODICE	PRODOTTO	VOLUME	EAN
SOL32	Lambrusco	300 g	8053259247001
SOL34	Classica	300 g	8053259247032
SOL35	Bianca	300 g	8053259247049
VOLUME	UNITA' PER CARTONE	ALTEZZA CARTONE	CARTONI PER STRATO
300g	6	200	59

CODICE	PRODOTTO	VOLUME	EAN
SOL33	Lambrusco	180 g	8053259247025
SOL50	Classica	180 g	8053259247193
SOL51	Bianca	180 g	8053259247209
SOL36	Fichi	180 g	8053259247056
SOL37	Tartufo	180 g	8053259247063
SOL38	Limone	180 g	8053259247070

CODICE	PRODOTTO	VOLUME	EAN
SOL39	Mango	180 g	8053259247087
SOL40	Mela Verde	180 g	8053259247094
SOL41	Frutti di Bosco	180 g	8053259247100
SOL42	Peperoncino	180 g	8053259247117
SOL43	Fragola	180 g	8053259247124
SOL44	Arancia	180 g	8053259247131
SOL45	Zenzero	180 g	8053259247148
SOL46	Ciliegie	180 g	8053259247155
SOL47	BBQ	180 g	8053259247162
SOL48	Cacao	180 g	8053259247179
SOL53	Basilico	180 g	8053259247223
SOL54	Zafferano	180 g	8053259247230
VOLUME	UNITA' PER CARTONE	ALTEZZA CARTONE	CARTONI PER STRATO
180 g	6	175	73

COSTOLATA



Condimento Bianco
di Modena

Aceto Balsamico
di Modena I.G.P.



SOLAUD14



SOLAUD02



Condimento Bianco di Modena

I Condimento Bianco di Modena Agrodolce

Il Condimento di Modena Bianco "i Solai" è prodotto a Modena, un luogo di tradizione e passione per la buona tavola. La qualità del prodotto dipende dalle materie prime selezionate, mentre la densità dipende in prevalenza dalla quantità di mosto d'uva cotto utilizzato. Il Condimento di Modena Bianco "i Solai" contiene solo ingredienti naturali. Le componenti di prima qualità donano a questo prodotto un gusto agrodolce con intensi profumi, grande freschezza e un gusto inimitabile e unico. Ideale con le insalate e sulle carni bianche.

UK Modena White Condiment

Modena White Condiment "iSolai" is produced in Modena, a place of tradition and passion for good food. The quality of the product depends on the selected raw materials, whereas the density depends largely on the amount of grape must used. Modena White Condiment "iSolai" contains only natural ingredients. The first quality ingredients give this product a sweet taste with intense aromas, great freshness and an inimitable and unique flavor. Ideal for salads and white meats.

D Die Essigkomposition "Bianco"

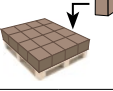
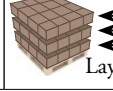
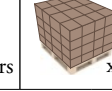
Die Essigkomposition "Bianco" von i Solai wird in Modena produziert, ein Ort voller Tradition und Leidenschaft für gutes Essen. Die Qualität des Produktes hängt von den ausgewählten Zutaten ab, während die Dichte hauptsächlich von der Menge des verwendeten Traubenmostes abhängt. Die Essigkomposition "Bianco" enthält nur natürliche Zutaten. Die Komponenten dafür sind von allererster Qualität und schenken der Komposition einen unnachahmlichen süß-sauren Geschmack mit intensivem Duft, voller Frische. All das vereinigt sich zu einem einzigartigen und wunderbaren Geschmackserlebnis, das ideal zu Salaten und hellem Fleisch passt.

E Modena Condimento Bianco

Modena Condimento Bianco "iSolai" se produce en Módena, un lugar de tradición y pasión por la buena comida. La calidad del producto depende de las materias primas seleccionadas, mientras que la densidad depende en gran medida de la cantidad de mosto utilizado. Modena Condimento Bianco "iSolai" contiene sólo ingredientes naturales. Los primeros ingredientes de calidad dan a este producto un sabor dulce con aromas intensos, gran frescura y un sabor inimitable y único. Ideal para ensaladas y carnes blancas.

F Modena Blanc Condiment

Modena Blanc Condiment "iSolai" est produit à Modène, un lieu de tradition et de passion pour la bonne nourriture. La qualité du produit dépend des matières premières sélectionnées, alors que la densité dépend en grande partie de la quantité de moût de raisins utilisés. Modena White Condiment "iSolai" ne contient que des ingrédients naturels. Les premiers ingrédients de qualité donnent à ce produit un goût sucré aux arômes intenses, une grande fraîcheur et une saveur inimitable et unique. Idéal pour les salades et les viandes blanches.

Art. Code	Codice/Code EAN-13	Articolo/Article	Densità/ Density	Vol.			LxPxH/ LxWxH						
								EU	US	EU	US	EU	US
SOLAUD02	8053259245137	ABM Sigillo Nero	≈1,20	250 ml	6	- x - x - cm		-	-	-	-	-	-
SOLAUD12	8053259245953	ABM Sigillo Rosso	≈1,09	500 ml	6	24 x 16 x 28 cm		25	30	6	5	900	900
SOLAUD13	8053259245960	ABM Sigillo Rosso	≈1,09	1 L	6	26,5 x 17,7 x 33 cm		19	23	4	4	456	552
SOLAUD14	8053259246141	Cond. Agr. Bianco	≈1,15	250 ml	6	- x - x - cm		-	-	-	-	-	-
SOLAUD15	8053259246158	Cond. Agr. Bianco	≈1,10	500 ml	6	24 x 16 x 28 cm		25	30	6	5	900	900
SOLAUD16	8053259246165	Cond. Agr. Bianco	≈1,10	1 L	6	26,5 x 17,7 x 33 cm		19	23	4	4	456	552

I MONOVITIGNI



SOL88



SOL86

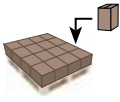
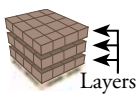
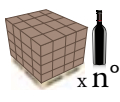


SOL85



SOL90



Art. Code	Codice/Code EAN-13	Articolo/Article	Vol.		 LxPxH/ LxWxH			 Layers		 x n°	
						EU	US	EU	US	EU	US
SOL85	8053259248046	Cabernet	250 ml	6	21,5 x 14,5 x 18 cm	29	34	7	6	1218	1224
SOL86	8053259248053	Chardonnay	250 ml	6	21,5 x 14,5 x 18 cm	29	34	7	6	1218	1224
SOL88	8053259248077	Lambrusco	250 ml	6	21,5 x 14,5 x 18 cm	29	34	7	6	1218	1224
SOL90	8053259248091	Sangiovese	250 ml	6	21,5 x 14,5 x 18 cm	29	34	7	6	1218	1224

LA SABA

La Saba è un condimento classico delle cucine italiane per molte generazioni. Ottenuta solo con mosto di uva cotta. E' dolce, complessa ed estremamente versatile. Deliziosa nei dolci e con i formaggi.

(UK)

Saba is a condiment which has been a staple in Italian kitchens for many generations. Obtained only with cooked grape must. It is 'sweet, complex and extremely versatile. Delicious in cakes and with and cheese.

(D)

Saba ist eine klassische Gewürz der italienischen Küche für viele Generationen. Erhalten nur mit gekochtem Traubenmost. Die ist "süß, komplex und extrem vielseitig. Köstliche in Desserts und mit Käse.

(E)

Saba es un condimento clásico de la cocina italiana para muchas generaciones. Obtenida solamente con mosto de uva cocido. Y «dulce, compleja y extremadamente versátil. Deliciosa in postres y con quesos.

(F)

Saba est un condiment classique de cuisines italiennes depuis de nombreuses générations. Obtenu seulement avec le moût de raisin cuit.. Doux, complexe et extrêmement polyvalent.. Délicieux dans les Desserts et avec fromages.



Il marchio ALLAMBRUSCO™ certifica che questo prodotto è solo di monovitigno Lambrusco

(UK) The ALLAMBRUSCO™ trademark certifies that this product is obtained only with monocultivar Lambrusco

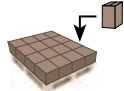
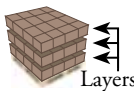
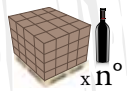
(D) Die ALLAMBRUSCO™ Marke bestätigt, dass dieses Produkt stammt nur aus "monocultivar" Lambrusco

(E) La marca ALLAMBRUSCO™ certifica que este producto es solamente hecho para "monocultivar" Lambrusco

(F) La marque ALLAMBRUSCO™, certifie que ce produit est seulement obtenu pour "monocultivar" Lambrusco



SOL77

Art. Code	Codice/Code EAN-13	Articolo/Article	Vol.			LxPxH/ LxWxH							
								EU	US	EU	US	EU	US
SOL77	8053259245779	Saba	250 ml	6	22,7x14,7x21,7 cm	29	34	7	6	1218	1224		

iSolai
di San Giorgio

MADE IN ITALY

CATERING



Aceto
Balsamico
di Modena
I.G.P.



SOL11



SOL10



SOL09



SOL20



SOLADU01

**High
Density**

**ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.
DENSITÀ IDEALE PER INSALATE**

**ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.
DENSITÀ IDEALE PER CARNI E FORMAGGI**



SOL71



SOL72



SOL93



SOL94



SOL31



SOL49



SOL52

CONDIMENTO BIANCO DI MODENA

ACETO DI VINO SANGIOVESE

GLASSA BALSAMICA

iSolai
di San Giorgio

MADE IN ITALY

Catering



SOL12

ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.



SOL55

GLASSA BALSAMICA



SOL73

CONDIMENTO BIANCO

TUTTI I NOSTRI ACETI BALSAMICI NON CONTENGONO CARMELLO

(UK)

ALL OUR BALSAMIC VINEGARS DO NOT CONTAIN CARMEL

(D)

ALLE UNSERE BALSAMESSIGE ENTHALTEN KEIN KAREMELL

(E)

TODOS NUESTROS VINAGRES BALSÀMICOS NO CONTIENEN CARAMELO

(F)

TOUS NOS VINAIGRES BALSAMIQUES CONTIENNENT PAS CARMEL



CODICE	PRODOTTO	VOLUME	DENSITÀ/ ACIDITÀ	EAN	UNITA' PER CARTONE	ALTEZZA CARTONE	CARTONI PER STRATO EU
SOL09	Rosso Cesena	250 ml	≈1,09	8053259245021	6	238	49
SOL10	Rosso Bordolese	500 ml	≈1,09	8053259245090	12	287	15
SOL11	Rosso Bordolese	1000 ml	≈1,09	8053259245038	6	337	15
SOL12	Rosso Tanica	5000 ml	≈1,09	8053259245113	2	237	31
SOL20	Rosso spray	250 ml	≈1,09	8053259245168	12	265	24
SOL31	Crema Classica	1200 g	-	8053259247018	6	281	21
SOL49	Crema Classica	600 g	-	8053259247186	6	255	36
SOL52	Crema Lambrusco	600 g	-	8053259247216	6	255	36
SOL55	Crema Classica	6 kg	-	8053259247247	2	237	31
SOL56	Crema Lambrusco	6 kg	-	8053259247254	2	237	31
SOL71	Condimento Bianco	500 ml	≈1,15	8053259245236	12	287	15
SOL72	Condimento Bianco	250 ml	≈1,15	8053259245243	12	265	24
SOL73	Condimento Bianco	5000 ml	≈1,15	8053259245229	2	237	31
SOL93	Aceto di Sangiovese	500 ml	<u>7,1%</u>	8053259245052	12	287	15
SOL94	Aceto di Sangiovese	250 ml	<u>7,1%</u>	8053259245212	6	238	49
SOLAUD01	Oro	250 ml	≈1,30	8053259245007	6	179	29

PERLE ALL'“ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.”



SOL62

SOL61

iSolaiTM
di San Giorgio

MADE IN ITALY

Perle all'“Aceto Balsamico di Modena I.G.P.”

Le Perle sono un nuovo modo di interpretare il prezioso Aceto Balsamico di Modena I.G.P. Una sorprendente esplosione di gusto, ideali per condire e decorare antipasti ittici e carpacci di carne, secondi piatti tradizionali e dessert a base di frutta.

UK

PEARLS WITH BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

The Pearls are a new way of interpreting the Balsamic Vinegar of Modena. A surprising burst of flavors, ideal to dress and decorate appetizers and fish, carpaccio of beef, traditional side dishes and desserts made of fruits.

D

PERLEN

Perlen sind eine neue Art der Interpretation des kostbaren Balsamico-Essig aus Modena zu interpretieren. Ein überraschendes Geschmackserlebnis erwartet Sie. Geeignet als Gewürz und Dekoration für Fisch-Canapees und Fleisch Carpaccio, traditionelle Fleischgerichte und Obstdesserts.

E

PERLAS

Las perlas son una nueva solución para interpretar el precioso Vinagre Balsámico de Modena. Una fantástica explosión de sabor, ideal para sazonar y decorar entradas de pescado, ternera, segundos platos tradicionales y postres de fruta.

F

PERLES

Les perles sont une nouvelle façon d'interpréter l'incomparable vinaigre balsamique de Modène. Une explosion de saveurs inattendues. Parfaites pour assaisonner et décorer les hors-d'œuvre au poisson et les carpaccios de viande, les plats de viande traditionnels et les desserts aux fruits.



CODICE	PRODOTTO	VOLUME	EAN	UNITA' PER CARTONE	ALTEZZA CARTONE	CARTONI PER STRATO
SOL61	Perle Nere	50 gr	8053259249005	8	98	54
SOL62	Perle Bianche	50 gr	8053259249012	8	98	54
SOL63	Perle Nere catering	200 gr	8053259249036	-	-	-

am'arcord
sapori di una volta

GIFT (Cardboard Box)



SOL82



- (I) Il Condimento Balsamico PLATINO
- (UK) The Balsamic Condiment PLATINUM
- (D) Der Balsamdressing PLATINUM
- (E) El Condimento Balsamico PLATINUM
- (F) Le Condiment Balsamique PLATINUM



- (I) Taglia scaglie per formaggio in acciaio inox
- (UK) Stainless steel cheese slicer
- (D) Edelstahl Käsehobel
- (E) Cuchillo de acero inoxidable
- (F) Couteau en acier inoxydable



- (I) Parmigiano Reggiano con oltre 24 mesi di invecchiamento
- (UK) Parmigiano Reggiano with more than 24 months of aging
- (D) Parmigiano Reggiano mit mehr als 24 Monaten Reifezeit
- (E) Parmigiano Reggiano con más de 24 meses de envejecimiento
- (F) Parmigiano Reggiano avec plus de 24 mois de vieillissement



le Coccole



SOL91



- (I) Il Condimento Balsamico PLATINO
- (UK) The Balsamic Condiment PLATINUM
- (D) Der Balsamdressing PLATINUM
- (E) El Condimento Balsamico PLATINUM
- (F) Le Condiment Balsamique PLATINUM



- (I) Il cioccolato DOMORI
- (UK) DOMORI chocolate
- (D) Domori Schokolade
- (E) El chocolate Domori
- (F) DOMORI chocolat

iSolaiTM
di San Giorgio

MADE IN ITALY

“LE **AUTORITÀ**”
DELLA TAVOLA

GIFT (Cardboard Box)



SOL95



- (I) Olio Extra vergine di Oliva Toscano IGP
- (UK) Tuscan Extravirgin Olive Oil
- (D) Toskanisches Natives Olivenöl Extra
- (E) Aceite de Oliva Virgen Extra de Toscana
- (F) Huile d'Olive Vierge Extra Toscane



- (I) Aceto Balsamico di Modena IGP
- (UK) Balsamic Vinegar of Modena
- (D) Balsamessig aus Modena
- (E) Vinagre Balsamico de Modena
- (F) Vinaigre Balsamique de Modena

ALLAMBRUSCO™



SOL83



- (I) Il "Becco Rosso" Fiorini
- (UK) The "Red Beak" Fiorini
- (D) Der "Red Beak" Fiorini
- (E) El "Pico rojo" Fiorini
- (F) "Red Peak" est un Lambrusco Fiorini



- (I) Crema di Lambrusco "I Solai"
- (UK) The Gourmet Glaze of Lambrusco "I Solai"
- (D) Die Gourmet-Creme Lambrusco "I Solai"
- (E) La Crema de Lambrusco "I Solai"
- (F) Crème de Lambrusco "I Solai"



- (I) Il Condimento Balsamico PLATINO
- (UK) The Balsamic Condiment PLATINUM
- (D) Der Balsamdressing PLATINUM
- (E) El Condimento Balsamico PLATINUM
- (F) Le Condiment Balsamique PLATINUM

iSolai
di San Giorgio

MADE IN ITALY

GIFT

(Cardboard Box)

DIAMANTI NERI



SOL84



- (I) Il Condimento Balsamico PLATINO
- (UK) The Balsamic Condiment PLATINUM
- (D) Der Balsamdressing PLATINUM
- (E) El Condimento Balsamico PLATINUM
- (F) Le Condiment Balsamique PLATINUM



- (I) Taglia tartufi in acciaio inox
- (UK) Stainless steel truffles cutter
- (D) Das Trüffelmesser aus Edelstahl
- (E) Cuchillo para trufa de acero inoxidable
- (F) Sa lame est en acier inoxydable



- (I) Tartufo nero Toscano (tuber aestivum vitt.) della Gemignani tartufi
- (UK) Gemignani Black truffle from Tuscany (Tuber aestivum Vitt.)
- (D) Schwarzer Trüffel (tuber aestivum vitt.) aus der Toskana, von Gemignani
- (E) La trufa Negra (Tuber aestivum Vitt.), de la Toscana de Gemignani
- (F) Gemignani Truffe noire de la Toscane (Tuber aestivum Vitt.)

Gemignani
1930 TARTUFI

Pasta Kit



SOL99



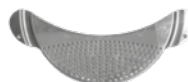
- (I) Olio Extra Vergine di Oliva 100% Italiano
- (UK) 100% Italian Extra Virgin Olive Oil
- (D) Natives Olivenöl Extra 100% Italienisch
- (E) Aceite de Oliva Extra Virgen 100% Italiano
- (F) Huile d'Olive Extra Vierge 100% Italien



- (I) Pasta di Semola di Grano Duro
- (UK) Durum Wheat Flour Pasta
- (D) Hartweizengrieß Pasta
- (E) Pasta de Sémola de Trigo Duro
- (F) Pasta de Semoule de Blé Dur



- (I) Pesto Verde Italiano
- (UK) Italian PESTO
- (D) Italienisches Pesto
- (E) Pesto verde italiano
- (F) Pesto vert italien



- (I) SCOLAPASTA in acciaio inox
- (UK) Stainless Steel Colander
- (D) Abgießer aus Edelstahl
- (E) Colador de acero inoxidable
- (F) Égouttoir en acier inoxydable

iSolai
di San Giorgio

MADE IN ITALY

Italian Condiments

GIFT (Cardboard Box)



SOL92



- (I) Aceto Balsamico di Modena IGP
- (UK) Balsamic Vinegar of Modena
- (D) Balsamessig aus Modena
- (E) Vinagre Balsamico de Modena
- (F) Vinaigre Balsamique de Modena



- (I) Crema Classica i Solai a base di "Aceto Balsamico di Modena I.G.P."
- (UK) Classic Gourmet Glaze "I Solai" is based on "Aceto Balsamico di Modena"
- (D) Klassische Dressing "I Solai" auf Basis von "Aceto Balsamico di Modena I.G.P."
- (E) Crema Balsámica Clásica "I Solai" a base de "Aceto Balsamico di Modena"
- (F) Crème Gourmet "I Solai" est fait a base de "Aceto Balsamico di Modena"



- (I) Crema ai Frutti di Bosco i Solai a base di "Aceto Balsamico di Modena I.G.P."
- (UK) Forest Fruit Gourmet Glaze "I Solai" is based on "Aceto Balsamico di Modena"
- (D) Dressing mit Waldfrüchten "i Solai" wird auf Basis von hochwertigem "Aceto Balsamico di Modena I.G.P."
- (E) Crema Balsámica con sabor de Frutas del bosque "I Solai" a base de "Aceto Balsamico di Modena"
- (F) Crème Gourmet aux petits fruits "I Solai" a base de "Aceto Balsamico di Modena"



CODICE	PRODOTTO	EAN	UNITA' PER CARTONE	ALTEZZA CARTONE	CARTONI PER STRATO
SOL82	Amarcord	8053259248015	6	320	10
SOL91	le Coccole	8053259248107	6	320	10
SOL95	Le AUTORITÀ	8053259248473	6	272	10
SOL83	ALLambrusco	8053259248022	4	322	8
SOL84	iDiamantiNERI	8053259248039	6	320	10
SOL99	Pasta Kit	8053259246073	6	320	10
SOL92	Italian Condiments	8053259248114	6	320	9



MADE IN ITALY

GIFT (Acetate Box)

Cheese Kit



- (I) Il Condimento Balsamico
- (UK) The Balsamic Condiment
- (D) Der Balsamdressing
- (E) El Condimento Balsamico
- (F) Le Condiment Balsamique



- (I) Taglia scaglie per formaggio in acciaio inox
- (UK) Stainless steel cheese slicer
- (D) Edelstahl Käsehobel
- (E) Cuchillo de acero inoxidable
- (F) Couteau en acier inoxydable



- (I) Condimento di Modena Agrodolce al Tartufo
- (UK) White Condiment of Modena truffle flavoured
- (D) Weiße Würzsauce aus Modena mit Trüffel-Aroma
- (E) Condimento Blanco de Modena a la trufa
- (F) Condiment Blanc de Modena aromatisée à la truffe

Pesto Kit



- (I) Trofie (Pasta di Semola di Grano Duro)
- (UK) Trofie (Durum Wheat Flour Pasta)
- (D) Trofie (Hartweizengrieß Pasta)
- (E) Trofie (Pasta de Sémola de Trigo Duro)
- (F) Trofie (Pasta de Semoule de Blé Dur)



- (I) Pesto Rosso Italiano
- (UK) Italian Red PESTO
- (D) Italienisches rote Pesto
- (E) Pesto rojo italiano
- (F) Pesto rouge italien



- (I) Pesto Verde Italiano
- (UK) Italian PESTO
- (D) Italienisches Pesto
- (E) Pesto verde italiano
- (F) Pesto vert italien



- (I) Cucchiaino da cucina in legno
- (UK) Wooden spoon
- (D) Löffel aus Holz
- (E) Cucillo de madeira
- (F) Cuillère en bois

GIFT
(Acetate Box)

GOURMET TRUFFLE KIT



- (I) Olio Extra Vergine di Oliva italiano al tartufo
- (UK) Italian Extra Virgin Olive Oil truffle flavoured
- (D) Italianisches Natives Olivenöl Extra mit Trüffel-Aroma
- (E) Aceite de Oliva Virgen Extra Italiano a la trufa
- (F) Huile d'Olive Extra Vierge Italienne aromatisée à la truffe



- (I) Taglia tartufi in acciaio inox
- (UK) Stainless steel truffles cutter
- (D) Trüffelmesser aus Edelstahl
- (E) Cuchillo para trufa de acero inoxidable
- (F) Lame pour truffe en acier inoxydable



- (I) Tartufata italiana
- (UK) Italian Tartufata
- (D) Italianisches Tartufata
- (E) Tartufata italiana
- (F) Tartufata italienne

TRUFFLE PASTA SET



- (I) Olio Extra Vergine di Oliva italiano al tartufo
- (UK) Italian Extra Virgin Olive Oil truffle flavoured
- (D) Italianisches Natives Olivenöl Extra mit Trüffel-Aroma
- (E) Aceite de Oliva Virgen Extra Italiano a la trufa
- (F) Huile d'Olive Extra Vierge Italienne aromatisée à la truffe



- (I) Misura spaghetti in acciaio inox
- (UK) Stainless steel spaghetti measurer
- (D) Spaghetti-messer aus Edelstahl
- (E) Medidor de acero inoxidable por pasta
- (F) Spaghetti doseur en acier inoxydable



- (I) Tagliolini al tartufo
- (UK) Truffle Tagliolini
- (D) Tagliolini mit Trüffel
- (E) Tagliolini con trufa
- (F) Tagliolini avec truffe noir

ESPOSITORI - DISPLAYS

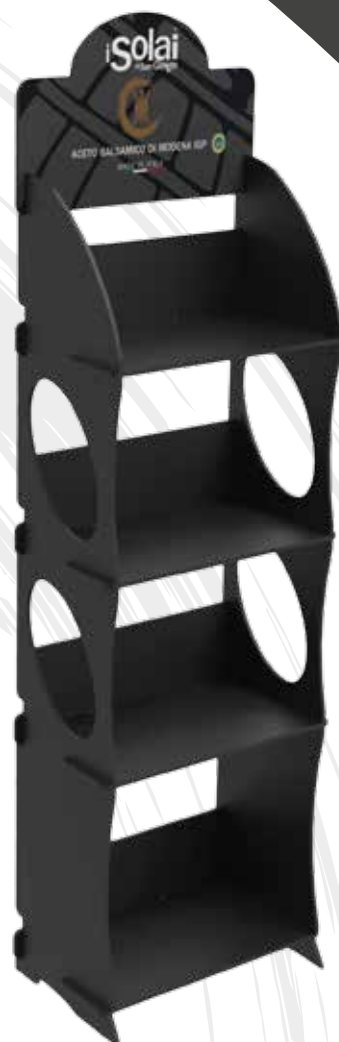
Espositore in legno Wooden display



Soluzione A Solution
(Prodotti / Products)



Soluzione B Solution
(Confezioni regalo / Gift sets)

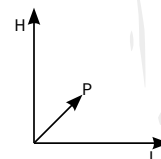


Mod. **PLUTONE**:

L 550 mm

H 1755 mm

P 325 mm



Espositori - Displays

Espositori in cartone Cardboard displays



A



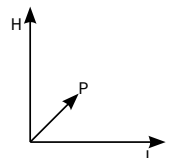
B



D



C



DISPLAY	L	H	P	PIANI TRAYS	UNITÀ / UNITS PER DISPLAY
A	510	1820	370	4	48
B	510	1820	370	4	48
C	510	1820	370	4	48
D	545	1330	385	3	162



SOL01BIO

ISOLAI

di San Giorgio



ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.



BIO



Balsamic Vinegar of
Modena P.G.I.

Vinaigre balsamique
de Modène I.G.P.



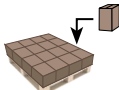
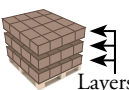
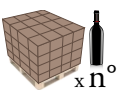
SOL01BIO

SOL02BIO

SOL03BIO

SOL04BIO

SOL07BIO

Art. Code	Articolo /Article / Article	Densità Density Densité	Vol.			LxPxH/ LxWxH						
							EU	US	EU	US	EU	US
SOL01BIO	Aceto Balsamico di Modena I.G.P. Balsamic Vinegar of Modena P.G.I. Vinaigre Balsamique de Modène I.G.P.	≈1,12	250 ml	6								
SOL02BIO		≈1,12	500 ml	12								
SOL03BIO		≈1,12	1 L	6								
SOL04BIO		≈1,12	250 ml	12								
SOL07BIO	Condimento Balsamico al Lampone*	≈1,12	250 ml	12								

* Raspberry Balsamic Condiment / Condiments balsamiques aux framboises

MADE IN ITALY

ISOLAI

di San Giorgio



ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.

BIO 

Balsamic Vinegar of Modena P.G.I. | Vinaigre balsamique de Modène I.G.P.



SOL05BIO

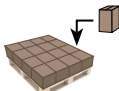
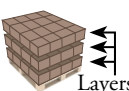
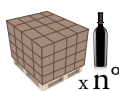


SOL06BIO

ALTA DENSITÀ

HIGH DENSITY

HAUTE DENSITÉ

Art. Code	Articolo / Article / Article	Densità Density Densité	Vol.			LxPxH/ LxWxH						
							EU	US	EU	US	EU	US
SOL05BIO	Aceto Balsamico di Modena I.G.P. Balsamic Vinegar of Modena P.G.I.	≈1,20	250 ml	6								
SOL06BIO	Vinaigre Balsamique de Modène I.G.P.	≈1,35	250 ml	6								

MADE IN ITALY

ISOLAI

di San Giorgio



CREME GOURMET

a base di
ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.

BIO



Balsamic Vinegar of
Modena P.G.I.

Vinaigre balsamique
de Modène I.G.P.



SOL30BIO



SOL31BIO



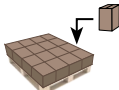
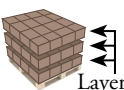
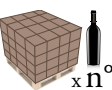
SOL32BIO



SOL33BIO



SOL34BIO

Art. Code	Articolo / Article / Article	Vol.			LxPxH/ LxWxH				 Layers		 x n°	
							EU	US	EU	US	EU	US
SOL30BIO	Classica / Classic / Classique	300 g	6									
SOL31BIO	Classica / Classic / Classique	180 g	6									
SOL32BIO	Fichi / Figs / Figues	180 g	6									
SOL33BIO	Tartufo / Truffle / Truffe	180 g	6									
SOL34BIO	Frutti di Bosco / Forest Frutis / Petit Fruits	180 g	6									

MADE IN ITALY

ISOLAI

di San Giorgio



CONDIMENTO BIANCO DI MODENA

a base di
Aceto Balsamico di Modena I.G.P.

BIO



WHITE CONDIMENT
based on
Balsamic Vinegar of Modena P.G.I.

CONDIMENT BLANC
basé sur
Vinaigre balsamique de Modène I.G.P.



SOL20BIO



SOL20BIO

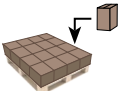
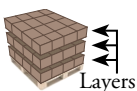
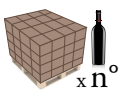


SOL21BIO



SOL22BIO

**ALTA
DENSITÀ**
HIGH DENSITY
HAUTE DENSITÉ

Art. Code	Articolo / Article / Article	Densità Density Densité	Vol.			LxPxH/ LxWxH						
							EU	US	EU	US	EU	US
SOL20BIO	Condimento Bianco	≈1,15	250 ml	6								
SOL21BIO	White Balsamic Condiment	≈1,15	500 ml	12								
SOL22BIO	Condiment Balsamique Blanc	≈1,30	250 ml	6								

MADE IN ITALY