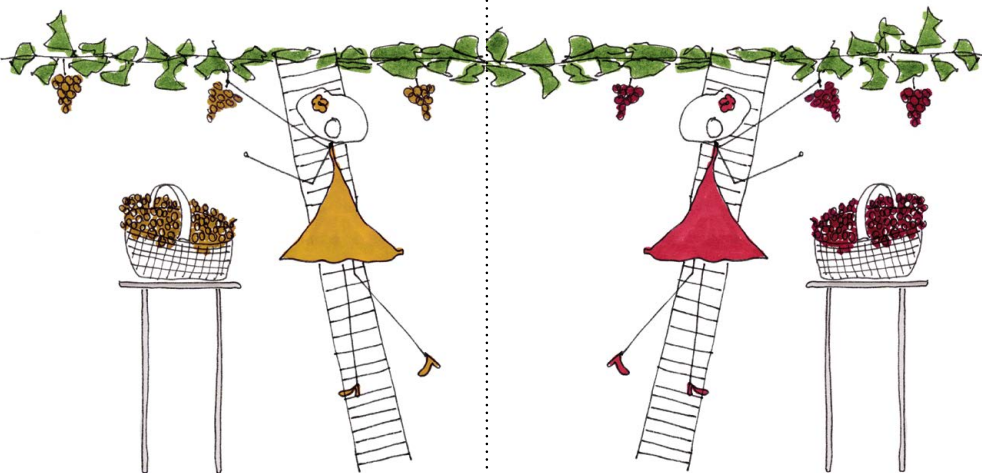


IL TINELLO

DEL BALSAMICO



IL TINELLO

è una linea de
IL BORGO DEL BALSAMICO

IL TINELLO: un piccolo tino ed anche, per gioco, la cucina abitabile di una volta.

Il gioco continua con una signorina felice e colorata
(naturalmente con vestiti, scarpette e fiorellino fra i capelli dei nostri colori Giallo, Arancio e Rosso)
che ci aiuta a capire come si usa l'Aceto Balsamico di Modena IGP.

L'etichetta Gialla per condire a crudo,

l'etichetta Arancio per le cotture e

l'etichetta Rossa da usare a gocce un pò qui e un pò là!

La gamma, anno dopo anno, si amplia e si correda
di Aceti di Vino, di Mele e al Tartufo.

Una vera meraviglia.

Una grafica ancora più esplicita per portare nelle cucine di tutto il mondo
un prodotto fantastico e polifunzionale.

La signorina felice quindi danza sulla carta bianca dell'astuccio e
anche su quella dell'etichetta.

Nel suo Tinello un pò piccolo tino, un pò cucina.





SWEETANDSOUR FOOD CONDIMENT

IL TINELLO

CONDIMENTO AGRODOLCE

ETICHETTA GIALLA

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP LE TRE ETICHETTE 250 ml



La nuova trilogia racconta le tre tipiche declinazioni dei prodotti del Borgo: Giallo, Arancio e Rosso, attraverso “una signorina felice e colorata” che, disegnata su etichette ed astucci, illustra visivamente i loro utilizzi in cucina. Il Tinello, ovvero l'Aceto Balsamico di Modena IGP, in bottiglie da 250 ml, nasce da un sapiente invecchiamento di mosto d'uva e aceto di vino. Il tutto affina in botti di rovere. È dal nome che ha inizio lo spunto “giocoso”: tinello inteso come un piccolo tino ed anche cucina abitabile di una volta. Il gioco continua: buona degustazione. Ingredienti: mosto cotto e aceto di vino.

Ogni indicazione relativa agli anni di invecchiamento e ogni aggettivo qualificativo (eccetto invecchiato) che possa rimandare all'affinamento del prodotto è severamente vietato dal disciplinare di produzione IGP

L'ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP DEL TINELLO ETICHETTA GIALLA

È indicato per un uso quotidiano. Il gusto fresco e pungente lo rende adatto per insalate e marinature.

250 ml - Acidità 6% - cod. **AMTG**

Disponibile anche senza astuccio - cod. **AMTG S/S**
Disponibile anche nella tanica da 5litri - cod. **AMTGT 5**



L'ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP DEL TINELLO ETICHETTA ARANCIO

È indicato per brevi cotture, per arrosti di carne o pesce ma anche per fresche insalate. Il gusto rotondo lo rende perfetto per molteplici preparazioni in cucina.

250 ml - Acidità 6% - cod. **AMTA**

Disponibile anche senza astuccio - cod. **AMTA S/S**
Disponibile anche nella tanica da 5litri - cod. **AMTAT 5**



L'ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP DEL TINELLO ETICHETTA ROSSA

È indicato per ricette esclusive, sulle verdure, sulle fragole, sul gelato o sul Parmigiano Reggiano. Consigliamo di non sottoporlo a cotture violente. Il gusto rotondo che sposa superbamente il dolce e l'agro nasce da un lento invecchiamento in botti di rovere.

250 ml - Acidità 6% - cod. **AMTR**

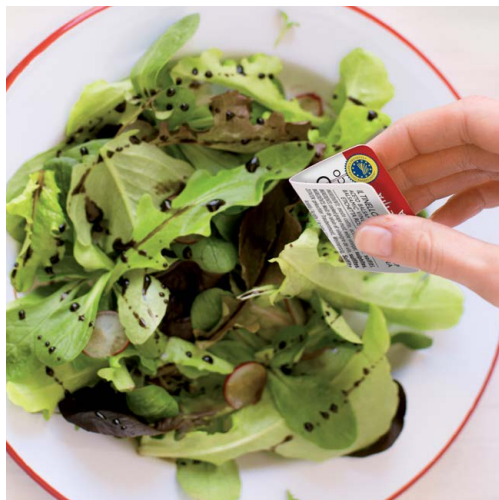
Disponibile anche senza astuccio - cod. **AMTR S/S**
Disponibile anche nella tanica da 5litri - cod. **AMTRT 5**



Confezionato in scatole da 8 astucci

BALSAMIC A PORTER ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP DEL TINELLO ETICHETTA ROSSA

Un monodose chic che si apre con una mano sola senza sprecare una goccia, ma soprattutto senza sporcarsi le mani. Porta con te l'Aceto Balsamico di Modena IGP del Tinello Etichetta Rossa dovunque tu vada.



ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP
DEL TINELLO ETICHETTA ROSSA
È indicato per ricette esclusive, sulle verdure, sulle fragole, sul gelato o sul parmigiano reggiano. Consigliamo di non sottoporlo a cotture. Il gusto rotondo che sposa superbamente il dolce e l'agro nasce da un lento invecchiamento in botti di rovere.



Acidità 6% - cod. **MOTR6**

Confezionato in astucci da 5 monodose (6 ml x 5)
oppure in scatole da 150 monodose (6 ml x 150)

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP IL TINELLO SI VESTE DI NUOVO BBQ BANDA RUBINO



L'aceto balsamico protagonista di una tendenza ormai diventata un'abitudine per molti Gourmet. Lo presentiamo in due versioni.

TINELLO BANDA RUBINO ha una consistenza ancora liquida e una spiccata acidità.

Lo consigliamo per marinare carne e pesce prima della cottura.

Immergete le vostre pietanze in una vinaigrette con Aceto Balsamico di Modena IGP e olio extra vergine di oliva e godetevi una grigliata Gourmet!

Ingredienti: mosto cotto e aceto di vino.



250 ml - Acidità 6% - cod. **BBQR S/S**

Confezionato in scatole da 8 bottiglie

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP IL TINELLO SI VESTE DI NUOVO BBQ BANDA VERDE



IL TINELLO BANDA VERDE ha una consistenza sciropposa, e la sua delicatezza lo rende adatto a carni, pesce e verdure già grigliate, donando in finale agrodolce a qualsiasi ricetta.

Ingredienti: mosto cotto e aceto di vino.



250 ml - Acidità 6% - cod. **BBQV S/S**

Confezionato in scatole da 8 bottiglie

ACETI DI VINO

IL BIANCO

L'aceto di Vino Bianco del Tinello è il prodotto di Uve italiane a bacca bianca, ottenuto mediante fermentazione naturale a truciolo. Consigliamo di utilizzarlo per condire insalate, marinare carne o pesce.

COLORE GIALLO PAGLIERINO
PROFUMO LIEVEMENTE PUNGENTE
SAPORE DECISO MA NON AGGRESSIVO

250 ml - Acidità 7% - cod. **AVB S/S**



IL ROSSO

L'aceto di Vino Rosso del Tinello è prodotto da Uve italiane a bacca scura, ottenuto mediante fermentazione naturale a truciolo. Consigliato per condire verdure crude o cotte, per cucinare arrosti e brasati di carne.

COLORE ROSSO RUBINO
PROFUMO PIENO E PUNGENTE
SAPORE DECISO E ROTONDO

250 ml - Acidità 7,5% - cod. **AVR S/S**



Confezionato in scatole da 8 bottiglie

ACETO DI MELE

MILLEMELE

Aceto di Mele: prodotto ottenuto da diverse varietà di mele coltivate in Italia. Il gusto è molto delicato e adatto a qualsiasi tipo di preparazione. Un'alternativa ricca di benefiche virtù. Ingredienti: sidro di mele.



250 ml - Acidità 5% - cod. **AMET S/S**

Confezionato in scatole da 8 bottiglie

CONDIMENTI

CONDIMENTO BIANCO AQUALCUNOPIACEBIANCO

Il Condimento Bianco del Tinello è un Condimento Agrodolce prodotto da succo d'uva bianco e aceto di vino. Il succo d'uva non subisce cotture ma viene concentrato con metodi meccanici che eliminano parte dell'acqua e mantengono il colore bianco trasparente.

Il gusto delicato si sposa con ricette di pesce o verdure, ma anche con piatti dolci.

Ingredienti: succo d'uva concentrato bianco e aceto di vino bianco.

250 ml - Acidità 4% - cod. **CBT S/S**



LA SABA

La Saba è un condimento che si ottiene cuocendo, a fuoco diretto e a bassa temperatura (circa 60°C), il mosto fresco di uve di Trebbiano per diverse ore, fino all'ottenimento di un prodotto denso, di color ambrato, scuro e lucido.

Consigliamo l'utilizzo al posto del miele, nello yogurt e sulla ricotta.

Ingredienti: mosto cotto da uve trebbiano.

250 ml - Acidità 2% - cod. **ACSABA S/S**



Confezionato in scatole da 8 bottiglie

IL TINELLO + SAVINI TARTUFI

GIOTTO

CONDIMENTO AL TARTUFO CON ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

La voglia di sperimentare di Cristina Crotti, "deus ex machina" de Il Borgo del Balsamico, azienda "preziosa" della provincia di Reggio Emilia, non si ferma mai.

Con Cristiano Savini, patron della Savini Tartufi, Cristina ha creato GIOTTO, un Aceto Balsamico di Modena IGP al Tartufo, più precisamente il Tinello Etichetta Rossa che andrà ad arricchire la linea Prestige della Savini Tartufi e la linea del Tinello del Borgo del Balsamico.

Il Borgo del Balsamico si avvicina per la prima volta al mondo del tartufo e naturalmente lo fa con il proprio partner degli UNICI, una nuova sinergia fra il gruppo di Eccellenze Alimentari.

100 ml - Acidità 6% - cod. **CT**

Confezionato in scatole da 12 bottiglie





CREMA ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

Una crema certificata dalla filiera IGP
senza caramello e senza coloranti.

Ingredienti: mosto d'uva cotto,
Aceto Balsamico di Modena IGP 39%
(aceto di vino, mosto d'uva cotto),
zucchero, amido modificato di mais.



250 ml - cod. CRABMT

Confezionato in scatole da 12 bottiglie

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP - LE TRE ETICHETTE FORMATI PER LA RISTORAZIONE

Ogni indicazione relativa agli anni di invecchiamento e ogni aggettivo qualificativo (eccetto invecchiato) che possa rimandare all'affinamento del prodotto è severamente vietato dal disciplinare di produzione IGP

L'ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP DEL TINELLO ETICHETTA GIALLA

È indicato per un uso quotidiano.

Il gusto fresco e pungente lo rende adatto per insalate e marinature.

5 l - Acidità 6% - cod. **AMTG T5**



L'ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP DEL TINELLO ETICHETTA ARANCIO

È indicato per brevi cotture, per arrosti di carne o pesce ma anche per fresche insalate.

Il gusto rotondo lo rende perfetto per molteplici preparazioni in cucina.

5 l - Acidità 6% - cod. **AMTA T5**



L'ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP DEL TINELLO ETICHETTA ROSSA

È indicato per ricette esclusive, sulle verdure, sulle fragole, sul gelato o sul parmigiano reggiano. Consigliamo di non sottoporlo a cotture violente. Il gusto rotondo che sposa superbamente il dolce e l'agro nasce da un lento invecchiamento in botti di rovere.

5 l - Acidità 6% - cod. **AMTR T5**



Beautiful Italy



100
BRANDS WE LOVE

Fashion, motors, design,
food, cosmetics, perfums,
wine, arts & crafts

22.09.2021

CORRIERE DELLA SERA

#34

MERCOLEDÌ

ANNO 4 - N. 8

COOK

**WIF
IL
FORUM
DELLE
DONNE
DEL
CIBO
2021**

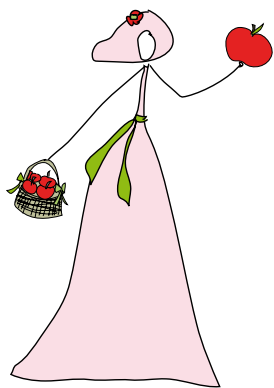
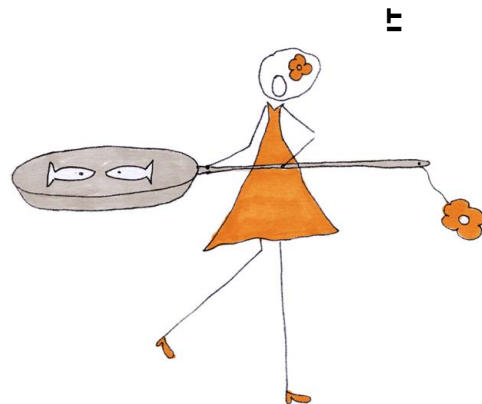


MADDALENA PIGNATIELLO
per il Corriere della Sera

Illustratrice e graphic designer campana,
si è laureata in progettazione grafica
a Urbino ed è specializzata in icono pop

COOK.CORRIERE.IT

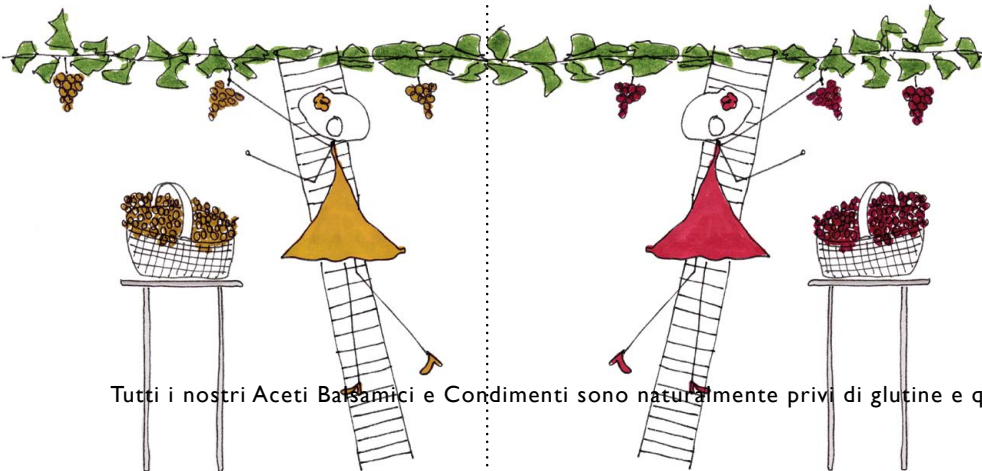
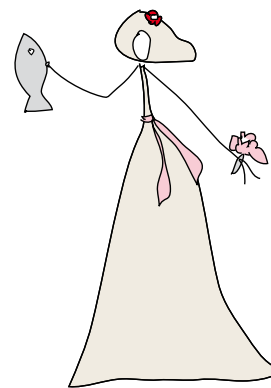
Diffusibile con il Corriere della Sera, non vendibile separatamente. Pagine Illustrare Sped. in A.P. D.L. 353/2003 art. 1, § 6/2004 art. 1, n. 1/23 Milano



IL TINELLO

è una linea de
IL BORGHO DEL BALSAMICO

Via della Chiesa, 27
42020 Botteghe di Albinea
Reggio Emilia - ITALY
Tel. +39 0522 598175
info@ilborgodelbalsamico.it
www.ilborgodelbalsamico.it



Tutti i nostri Aceti Balsamici e Condimenti sono naturalmente privi di glutine e quindi consigliabili ai soggetti celiaci.