

BORG
BALS
BORG
BALS





FILOSOFIA E CODICE COLORE

Quasi a voler sottolineare che “l’abito fa il monaco”, in ricordo della lunga esperienza della famiglia Crotti nel campo della moda, il packaging de Il Borgo del Balsamico, oltre ad essere esteticamente originale, è fondamentale per comunicare chiaramente un messaggio che accompagni il cliente nella degustazione, utile per chiarire le diverse caratteristiche dei prodotti ed i loro diversi usi. “Oggi è importante essere chiari di fronte ad un consumatore disorientato da mille informazioni, che lo travolgono e non lo “educano”; è quindi fondamentale dare ai clienti gli strumenti conoscitivi per scegliere. Libertà di scegliere significa conoscere, per valutare e costruirsi una capacità critica”, sostiene Cristina Crotti, che ha curato personalmente l’immagine del prodotto. Giallo, Arancio e Rosso per i Condimenti e per l’Aceto Balsamico di Modena IGP, aubergine (per il Tradizionale nei tre bollini), sono i colori scelti da Il Borgo del Balsamico, una firma, riconoscibile in ogni parte del mondo, una lingua, quella del colore, universalmente nota e facilmente riconducibile ad un gusto, ad un momento diverso. Le scatole colorate sono costruite come perfetti contenitori, realizzate in materiali solidi ma vellutati; doppie, per proteggere vetri preziosi e lavorati da mani esperte. Le bottiglie sono sigillate, una ad una, con lavorazioni artigianali, legature antiche e ceralacca firmata da timbri a secco. Ogni pezzo è unico, ogni volta ha qualcosa di diverso; chi lo sceglie ritrova la passione e la dedizione che Il Borgo del Balsamico esprime nell’accudire alla produzione di uno dei miracoli della tradizione gastronomica italiana. La trasparenza, la chiarezza, la comunicazione diretta diventano quindi il mezzo per trasmettere qualità, in un linguaggio comunicativo istintivo, in chiave immediata, moderna e raffinata. Cristina precisa: “Per questo vestiamo i nostri prodotti come fossero profumi, in grado di comunicare la loro rarità attraverso una confezione, un ‘abito’, facilmente decifrabile dal consumatore. Sono convinta, che i prodotti tipici della gastronomia italiana non abbiano rivali al mondo, è pertanto un dovere trasferire questo messaggio nel modo più conveniente, al di là di ogni banale campanilismo e di ogni volgare imitazione. Solo così il nostro sistema gastronomico potrà tenere alta nel mondo la bandiera della sua eccellenza e unicità”. In questo modo, il gourmet, acquisisce la sua personale conoscenza, ed è accompagnato in un percorso di degustazione che gli permetterà di avvicinarsi ad un prodotto “misterioso” nel modo più chiaro.

PREMI

Il Borgo del Balsamico è un'azienda giovane, ma ha già collezionato due importanti premi in passato, quando la produzione non veniva commercializzata.

Il primo premio nel Palio delle Batterie del 1996 e altri primi premi del Palio Matildico, che si tiene ogni anno nella Confraternita dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia. Le botticelle di famiglia, da cui si estrae l'aceto balsamico tradizionale, sono centenarie e provengono da collezioni private di famiglie di Modena e di Reggio Emilia.

IL TACCUINO

“La creazione di questo speciale cahier è, prima di tutto, una grande gioia, rappresenta la stima e il grande rispetto che corre fra noi de Il Borgo del Balsamico e i nostri partner”, afferma Cristina, che continua dicendo:

“È diventato un appuntamento fisso.

Ogni anno una selezione di chef, che hanno scelto i nostri prodotti, viene invitata a scrivere una ricetta con uno dei nostri balsamici, che sarà poi pubblicata nel taccuino”.





1955

F. RENZI
MODENA



3002

ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI REGGIO EMILIA D.O.P.

L'aceto Balsamico Tradizionale si estrae dalle botti dopo un invecchiamento minimo di 12 anni e, dopo essere stato sottoposto al giudizio di maestri assaggiatori, riceve la classificazione nei tre diversi bollini: aragosta, argento e oro. La suddivisione avviene attraverso criteri rigidissimi, fissati dal disciplinare di produzione e a seconda delle caratteristiche visive, olfattive e gustative.



AFFINATO (oltre 12 anni)

ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI REGGIO EMILIA BOLLINO ARAGOSTA / AFFINATO. L'aceto BTRE Bollino Aragosta è ancora ricco di acidità e con profumi più decisi, in relazione ai legni utilizzati. Meno dolce degli altri, è adatto ad una breve cottura, per arricchire salse ed intingoli, per marinare e condire verdure fresche. Invecchiamento minimo 12 anni.

100 ml - cod. **ATBG**



AFFINATO (oltre 15 anni)

ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI REGGIO EMILIA BOLLINO ARGENTO / AFFINATO. L'aceto BTRE Bollino Argento, è adatto a piatti dove il dolce si abbina all'amido della pasta. Il suo profumo intenso e ricco, con una garbata tendenza al dolce, si esalta a crudo su piatti dolci o salati. Ideale per accompagnare bolliti o piatti di pesce, il suo lungo invecchiamento minimo 15 anni, lo rende perfetto in abbinamento a foie gras, formaggi piccanti o stagionati, primo fra tutti il grande Classico Parmigiano Reggiano.

100 ml - cod. **ATBA**



EXTRA VECCHIO (oltre 25 anni)

ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI REGGIO EMILIA BOLLINO ORO / EXTRA VECCHIO. Ancora più aromatico e ricco di sensazioni, che solo il lento passare del tempo può dare. Il suo ampio bouquet deriva da molti anni di invecchiamento in barili ricchi di storia e profumi. Il suo gusto unico ed irripetibile è da abbinare sempre a crudo con il dolce e il salato. Quindi nelle frutta crude o cotte, sul gelato, nei dolci o da solo come elisir di lunga vita. Invecchiamento minimo 25 anni.

100 ml - cod. **ATBO**



Confezionato in scatole da 3 astucci (confezione a libro)



ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE
DI REGGIO EMILIA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA



il borgo del
BALSAMICO

l'arte del
balsamico
tradizionale

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP INVECCHIATO LE QUATTRO ETICHETTE 250 ml



L'Aceto Balsamico di Modena del Borgo IGP è un prodotto completamente artigianale che nasce da un sapiente invecchiamento della mischia di mosto d'uve e una piccola percentuale di aceto di vino. L'affinamento avviene in botti di rovere ed è disponibile nelle quattro etichette, per i quattro diversi utilizzi in cucina. Tutte le nostre tipologie sono "invecchiate" (da 3 anni di invecchiamento in su).

L'ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP DEL BORGO ETICHETTA BIANCA

È indicato per un uso quotidiano.

Il gusto classico e lievemente pungente lo rende adatto per condire insalate.

Densità zuccherina pari a 40 Brix

250 ml - Acidità 6% - cod. **AMBB**



L'ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP DEL BORGO ETICHETTA GIALLA

È indicato per accompagnare piatti di carne, pesce e verdure. Si consiglia di aggiungerlo negli ultimi minuti di cottura per ottenere una salsa agrodolce. L'invecchiamento che ne determina il gusto pieno e rotondo lo rende adatto per accompagnare arrostiti e grigliate.

Densità zuccherina pari a 50 Brix

250 ml - Acidità 6% - cod. **AMBG**



L'ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP DEL BORGO ETICHETTA ARANCIO

È indicato sulle verdure, sulle fragole, sul gelato o sul parmigiano reggiano.

Consigliamo di non sottoporlo a cotture.

Il gusto rotondo nasce da un lento invecchiamento in botti di rovere.

Densità zuccherina pari a 65 Brix

250 ml - Acidità 6% - cod. **AMBA**



L'ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP DEL BORGO ETICHETTA ROSSA

Ideale per ricette esclusive, sul foie gras, sulla frutta o sui formaggi stagionati.

Consigliamo di degustarlo in purezza, senza sottoporlo a cotture. Il gusto rotondo, che sposa superbamente il dolce e l'agro, nasce da un lento invecchiamento in botti di rovere e ne fa il nostro prodotto più prezioso nella gamma degli aceti balsamici di Modena.

Densità zuccherina pari a 70 Brix

250 ml - Acidità 6% - cod. **AMBR**



Confezionato in scatole da 6 astucci



TAPPO VERSATORE

Sughero e acciaio, adattabile a tutte le bottiglie da 250 ml
Disponibili in confezioni da 10 pezzi.

cod. TPV



CONDIMENTO DEL BORGO INVECCHIATO LE TRE ETICHETTE 100 ml e 250 ml



I Condimenti del Borgo nascono dalla stessa passione con cui produciamo l'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia D.O.P.; da mosto d'uva acetificato e concentrato per evaporazione. Affinato per diversi anni in botti di rovere.

Tappo versatore in sughero e acciaio, adattabile a tutte le bottiglie da 250 ml
Disponibili in confezioni da 10 pezzi.

cod. TPV



IL CONDIMENTO DEL BORGO ETICHETTA GIALLA

Il più giovane fra i condimenti si presta a brevi cotture per insaporire carne e pesce. E' consigliato inoltre per marinare e condire insalate e pinzimonio. Prodotto da mosto d'uva acetificato e concentrato per evaporazione.

250 ml - Acidità inferiore al 6% - cod. **ACBG**

100 ml - Acidità inferiore al 6% - cod. **CG 100 S/A**



IL CONDIMENTO DEL BORGO ETICHETTA ARANCIO

Di medio invecchiamento, è adatto a piatti di pasta fredda, salse a base di verdure e risotti. Perfetto con le carni e le verdure grigliate. Prodotto da mosto d'uva acetificato e concentrato per evaporazione.

250 ml - Acidità inferiore al 6% - cod. **ACBA**

100 ml - Acidità inferiore al 6% - cod. **CA 100 S/A**



IL CONDIMENTO DEL BORGO ETICHETTA ROSSA

È il condimento più pregiato della nostra produzione. Aromatico e ricco di sensazioni, è indicato per ricette a crudo, sulla frutta, sul gelato o con i formaggi. Consigliamo di non sottoporlo a cotture.

Prodotto da mosto d'uva acetificato e concentrato per evaporazione.

250 ml - Acidità inferiore al 6% - cod. **ACBR**

100 ml - Acidità inferiore al 6% - cod. **CR 100**

100 ml - Acidità inferiore al 6% - cod. **CR 100 S/A**



250 ml Confezionato in scatole da 6 astucci

100 ml - Confezionato in scatole da 8 bottiglie



TAPPO VERSATORE

Polimero trasparente, adattabile a tutte le bottiglie da 100 ml
Disponibili in confezioni da 10 pezzi.

cod. VER 100



100 ml - Confezionato in scatole da 8 bottiglie

IL CILINDRO ROSSO

Il nostro prodotto più celebrato ed apprezzato, il condimento del borgo etichetta Rossa nella versione regalo.

250 ml - Acidità inferiore al 6% - cod. SC

Confezionato in scatole da 6 cilindri



BALSAMIC A PORTER CONDIMENTO DEL BORGO INVECCHIATO

Un MONODOSE chic che si apre con una mano sola senza sprecare una goccia, ma soprattutto senza sporcarsi le mani.

Porta con te il Condimento del Borgo dovunque tu vada.



IL CONDIMENTO DEL BORGO ETICHETTA ROSSA MONODOSE

È il condimento più pregiato della nostra produzione. Aromatico e ricco di sensazioni, è indicato per ricette a crudo, sulla frutta, sul gelato o con i formaggi.

Consigliamo di non sottoporlo a cotture.

Prodotto da mosto d'uva acetificato e concentrato per evaporazione.

Un astuccio contiene 50 Monodose da 6 ml - 300 ml - Acidità inferiore al 6% - cod. **MOCR6300**

Confezionato in scatole da 6 astucci - cod. **MOCGR6300**



CONDIMENTO DEL BORGO - SATIN

Il Condimento del Borgo Satin è prodotto da mosto cotto e aceto di vino invecchiato, affinato per diversi anni in piccole botti di rovere. Satin è il nome che abbiamo scelto per questo prodotto, che ha un aspetto setoso, ma nello stesso tempo vellutato per le caratteristiche organolettiche che lo contraddistinguono. Il profumo avvolgente, la consistenza quasi cremosa e l'equilibrio agrodolce sono le caratteristiche che rendono Il Condimento del Borgo Satin l'evoluzione del più celebre Condimento del Borgo etichetta Rossa.

CONDIMENTO DEL BORGO SATIN 250 ml

Consigliamo di utilizzarlo in abbinamento a formaggi morbidi e stagionati, crostacei, frutta e gelato di crema.

Ingredienti: mosto cotto e aceto di vino.

250 ml - Acidità inferiore al 6% - cod. **ACBS 250**

Confezionato in scatole da 6 astucci



CONDIMENTO DEL BORGO SATIN 100 ml ROSE EDITION

Il condimento del Borgo Satin festeggia i 10 anni del Borgo in questa edizione da Collezione. Un'edizione limitata che si veste di bellezza, una Rosa antica come "dipinta sul vetro" per celebrare un prodotto profumato, dal gusto avvolgente e "setoso" che raggiunge una consistenza morbida e piacevolmente agrodolce.

Particolarmente adatto in abbinamento a formaggi morbidi o stagionati, gelato di crema o foie gras. Invecchiato per lungo tempo in botti di rovere.

100 ml - Acidità inferiore al 6% - cod. **CSR 100**

Confezionato in scatole da 8 astucci





TAPPO VERSATORE

Polimero trasparente, adattabile a tutte le bottiglie da 100 ml
Disponibili in confezioni da 10 pezzi.

cod. VER 100



IL BAULETTO

Che cosa mi metto oggi?

Un gioco di parole per aiutarti a scegliere il tuo condimento preferito, un bauletto elegante e divertente nello stesso tempo che può contenere quello che vuoi tu.

All'interno tre alloggiamenti per i tuoi condimenti preferiti: giallo arancio e rosso i classici, oppure i succosi e i profumati.

BAULETTO I CLASSICI

Per chi già apprezza la nostra produzione, un cofanetto da degustazione nel formato da 100 ml.

Bauletto contenente 3 bottiglie di

Condimento del Borgo nelle tre versioni classiche:

GIALLO

ARANCIO

ROSSO

100 + 100 + 100 ml - cod. B1

Confezionato in scatole da 2 bauletti



BAULETTO VUOTO

Bauletto contenitore con tre alloggiamenti da completare per i tuoi condimenti preferiti.

cod. SB1

Confezionato in scatole da 2 bauletti





I SUCCOSI

Una linea di Condimenti Bianchi arricchiti da succhi di frutta freschi.

TAPPO VERSATORE

Polimero trasparente, adattabile a tutte le bottiglie da 100 ml

Disponibili in confezioni da 10 pezzi.

cod. VER 100



CONDIMENTO BIANCO AL LIME LIME

Il Condimento al LIME, prodotto dal mix di succo d'uva acetificato e succo fresco di lime, è ottimo per insalate fresche con frutta e verdura ed è interessante anche utilizzato come ingrediente per cocktail.

Perfetto per marinare pesce crudo.

100 ml - Acidità 4% - cod. CBL 100



CONDIMENTO BIANCO AL MIRTILLO MIRTILLO

Il Condimento al MIRTILLO è un morbido condimento composto da succo d'uva acetificato e succo fresco di mirtillo.

Un prodotto perfetto per insalate composte o per condire selvaggina o carni dal gusto "importante". Il mirtillo oltre ad avere un gradevolissimo aroma e sapore contiene ingredienti antiossidanti, antitumorali benefici per la vista ed i tessuti connettivi.

100 ml - Acidità 4% - cod. CBM 100



Confezionato in scatole da 8 bottiglie

I SUCCOSI

TAPPO VERSATORE

Polimero trasparente, adattabile a tutte le bottiglie da 100 ml

Disponibili in confezioni da 10 pezzi.

cod. **VER 100**



CONDIMENTO AGRODOLCE ALLA MELA DOLCEMELA

Il Condimento di MELA è un condimento di colore scuro prodotto da succo limpido di mela, acetificato con aceto di mele e mescolato con il nostro condimento invecchiato. Prodotto affinato in barriques.

Un balsamo perfetto per formaggi o abbinamenti "coraggiosi" (anche sul pane).

Denso, profumato, dolce ma corposo, con una punta di acidità garbata.

100 ml - Acidità 5% - cod. **CMEB 100**



I PROFUMATI

Una nuova linea di Condimenti Bianchi arricchiti da essenze floreali.

CONDIMENTO BIANCO ALLA ROSA

Una passeggiata in un giardino fiorito

ROSA

Il Condimento alla ROSA, un meraviglioso connubio fra l'agrodolce del succo d'uva acetificato e l'aroma naturale di rosa.

La rosa fin dall'antichità è utilizzata per rilassare il sistema nervoso, combattere gli attacchi d'ansia e favorire la digestione.

Il Condimento può trovare utilizzo in ogni tipo di preparazione con verdure fresche e fiori eduli o insalate di frutta.

100 ml - Acidità 4% - cod. **CBR 100**



Confezionato in scatole da 8 bottiglie

IL SECCO DEL BORGO

L'Aceto Secco del Borgo, come si usava chiamare nelle famiglie contadine l'aceto di vino, per distinguerlo da quello balsamico, viene ottenuto da sole uve bianche di Trebbiano.

La produzione avviene attraverso il metodo più antico e naturale, l'acetificazione in superficie su trucioli.

Questo metodo consiste nello sfruttare gli acetobatteri localizzati sulla superficie di trucioli di legno, disposti nella parte centrale di un tino (o in epoca più moderna di una cisterna in acciaio), dalla cui sommità viene spruzzato il vino che, nel tempo, si trasforma in aceto. Il Secco del Borgo viene poi affinato in botti di rovere, per 12 mesi per ottenere un colore caldo ed ambrato ed un gusto pungente ma profondo.

Consigliamo di utilizzarlo per insalate, marinature e anche, volendo, in mischia con il nostro Condimento del Borgo per un'esperienza agrodolce.

..... 250 ml - Acidità 7% - cod. AS



Confezionato in scatole da 6 bottiglie



I DOLCI

Ricette esclusive per prodotti tradizionali in versioni insolite.

SPANTORRONE DEL BORGO

Un Torrone morbido con copertura di cioccolato fondente e, all'interno, un cuore di pandispagna tuffato nel balsamico. Una piccola produzione artigianale del Maestro Catarrozzolo di Grottaminarda per il Borgo del Balsamico. Confezionato in monoporzioni da 30 gr e proposto in confezione regalo nel cilindro. Un regalo inaspettato.

Solo su prenotazione

180 g e - N° 6 spantorroni - cod. SPC

Confezionato in scatole da 6 cilindri



PRALINE FONDENTI AL CONDIMENTO DEL BORGO

Cioccolato extra fondente, ottenuto da un'antica ricetta, con un melange di 5 tipi di cacao: Arriba, Venezuela, Trinidad, Ghana, Sao Thomé. Il cioccolato viene lavorato con un processo lentissimo di raffinazione ed accarezzato nella conca per 92 ore. Il risultato di questa miscela è un cioccolato di forte personalità, aromatico, tondo e deciso (caratteristiche del cacao Venezuela e Trinidad), esaltato dal calore del cacao Ghana, inconfondibile, quasi a rappresentare la regalità di questo paese, dove il cioccolato ha il calore del sole. Un cioccolato da meditazione.

Questo cioccolato è stato scelto appositamente dal Maitre Chocolatier Mauro Morandin per il connubio con il Condimento del Borgo Etichetta Rossa, un prodotto d'eccellenza che si abbina in maniera molto elegante al cioccolato. Un abbinamento sartoriale.

Ingredienti: Cioccolato Fondente 75%: cacao pregiati, zucchero, burro di cacao, bacche di vaniglia bourbon. Cacao minimo 75%, burro di cacao 36-38%. Condimento del Borgo etichetta rossa.

Confezionate e incartate a mano, in scatola Cilindro. Un regalo perfetto.

Solo su prenotazione

150 g e - N° 12 incarti (12 piccole biglie) - cod. PC

Confezionato in scatole da 6 cilindri



FICHI DEL BORGO

Il fico secco del Cilento ricoperto di cioccolato è sempre stato un prodotto prelibato e apprezzatissimo durante il periodo natalizio. La ricetta classica lo vuole con la mandorla e la copertura di cioccolato. Il maestro Catarrozzolo, che per Il Borgo del Balsamico crea e produce ogni anno lo Spantorrone del Borgo (naturalmente al balsamico), ha studiato insieme a Cristina Crotti un meraviglioso fico imbevuto nel condimento etichetta rossa, finito da una copertura di cioccolato fondente.

La confezione, studiata appositamente per diventare un cadeau goloso, è un elegante cilindro di cartone rigido come tutti i prodotti della linea DOLCI de il Borgo del Balsamico.

Solo su prenotazione

150 g e - N° 6 fichi - cod. FC

Confezionato in scatole da 6 cilindri





CAMERE OLFATTIVE

Calice per la degustazione olfattiva dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP



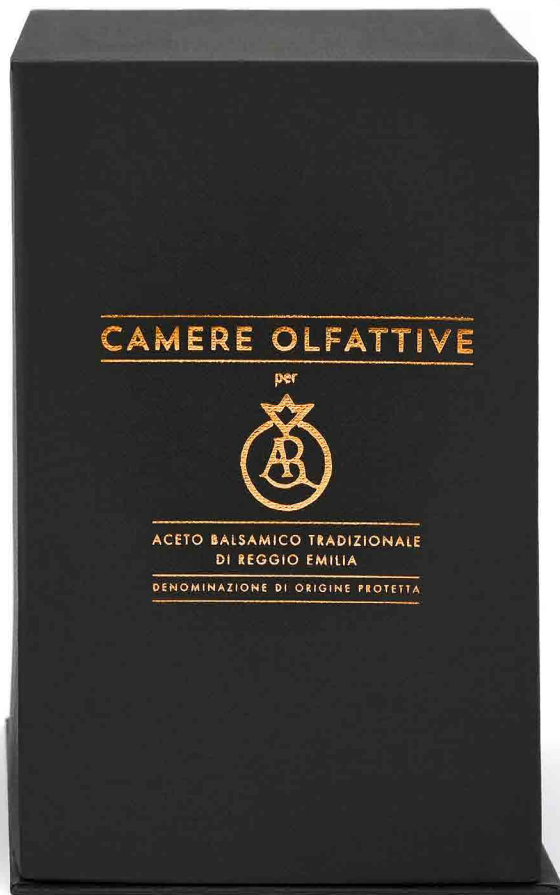
UTILIZZO

Versare l'Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia nel calice.
Rotarlo bagnando le pareti e annusare le infinite sfumature aromatiche.
Capovolgere il bicchiere e versare il prodotto dall'apposito beccuccio.

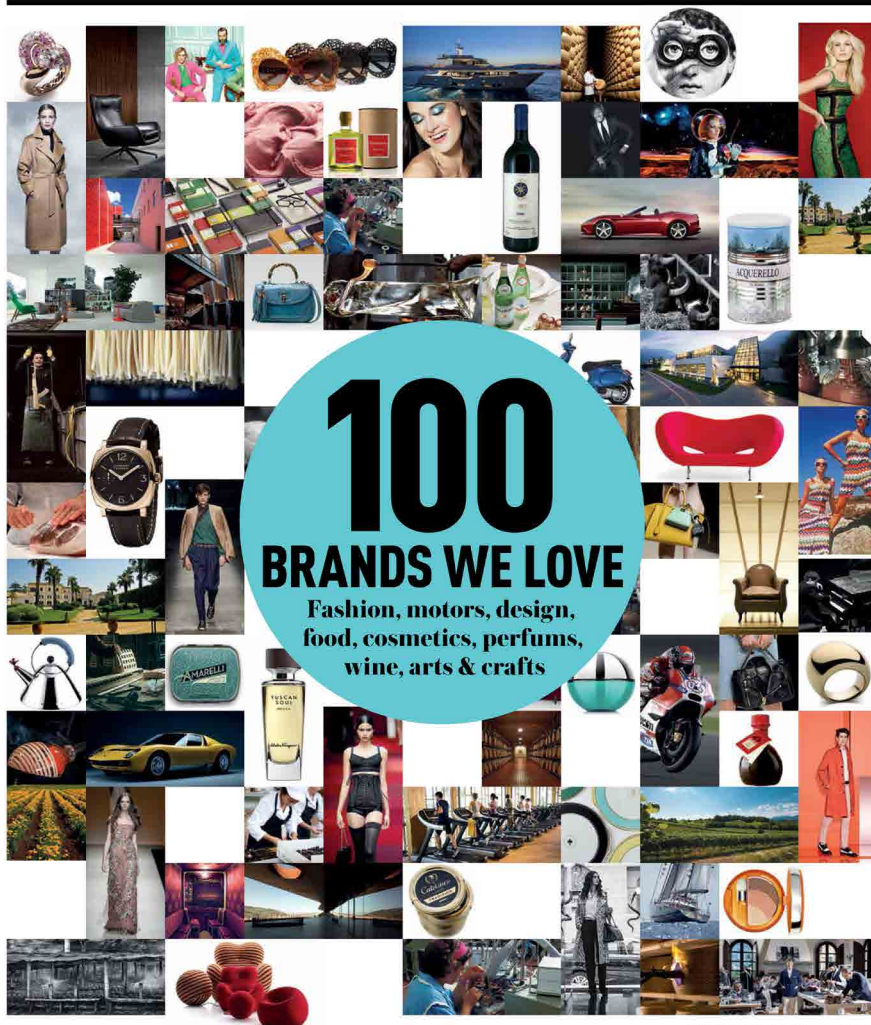
PROFUMI E AROMI

Tamarindo, liquirizia, frutta secca, prugna disidratata, frutta cotta, cioccolata, mandorla amara, tabacco, vaniglia, legni, zucchero cotto, miele di castagno e melata d'abete, pepe nero, amarena.





Beautiful Italy



BEAUTIFUL ITALY - PUBBLICAZIONE GRATUITA

BEAUTIFUL ITALY - 100 BRANDS WE LOVE

Nel 2015, in occasione di EXPO Repubblica ci ha annoverato nello speciale "Beautiful Italy" fra le 100 storie di qualità selezionate per eccellenza e distinzione. Condividiamo in ogni momento questi risultati con i nostri clienti (veri artefici del nostro successo).



IL BORGO DEL BALSAMICO

Can you reinvent a legend? Cristina and Silvia Crotti have successfully picked up the challenge and taken on the family barrels to revamp their vinegar. A fresh packaging and some experimental flavours (mixing chocolate and figues) are some of the features of the new Borgo del Balsamico vinegar.

ilborgodelbalsamico.it



IT

IL BORGHO DEL BALSAMICO

Società Agricola in accomandita
semplice di Cristina e Silvia Crotti e C.

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.

