



SELECTION DES VINAIGRES

Italie

Grèce





Giusti



Giuseppe Giusti est la plus ancienne vinaigrerie d'Italie. Il y a plus de 400 ans, la famille Giusti fondait l'Acetaia Giusti à Modène - le nom Giusti fut mentionné pour la première fois dans le registre des maîtres de charcuterie et de produits alimentaires du duc Cesare d'Este en 1605. A partir de ce moment commence une histoire unique, caractérisée par une passion pour la perfection et la tradition.



GIUSTI AIGRE-DOUX-BLANC

Excellent équilibre aigre-doux, délicat, versatile, au goût rafraîchissant et équilibré, des notes douces, délicates et fruitées, avec une bouche florale et notes agrumes.

Frais et équilibré, le produit est extrêmement polyvalent et simple à utiliser.

Le condiment aigre-doux blanc Giusti repose sur le pressage doux des raisins Trebbiano, dont le jus est particulièrement sucré. Il est ensuite mélangé à des vinaigres de vin blanc de haute qualité, puis affiné en barriques de chêne français et de frêne. Cette méthode conserve les arômes plus fruités et floraux du cépage pour composer un condiment très moelleux grâce au contraste entre la faible acidité et les notes sucrées de fruits jaunes et d'agrumes séchés.



Giusti



Giuseppe Giusti est la plus ancienne vinaigrerie d'Italie. Il y a plus de 400 ans, la famille Giusti fondait l'Acetaia Giusti à Modène - le nom Giusti fut mentionné pour la première fois dans le registre des maîtres de charcuterie et de produits alimentaires du duc Cesare d'Este en 1605. A partir de ce moment commence une histoire unique, caractérisée par une passion pour la perfection et la tradition.

GIUSTI CRÈME BALSAMIQUE DE MODÈNE

Une réduction onctueuse et délicate, riche en notes boisées et épicées. Ses arômes complexes rappellent la confiture de prunes, les fruits rouges, le miel et la vanille.



GIUSTI VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE 2 MÉDAILLES D'OR (8 ans)

Frais et fruité, bonne densité, notes de fruits mûrs, de réglisse et de poivre noir, à utiliser cuit ou directement cru.





Giusti



Basé sur une ancienne recette datant du début du XXe siècle, le 3 médailles d'or se compose de moûts de raisins mûrs et passerillés.



GIUSTI VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE 3 MÉDAILLES D'OR (12 ans)

Des arômes de confitures de prunes et
fruits rouges se mêlent à des notes de
miel et de vanille pour former un élixir
intensément dense et sucré.

*Il s'agit du produit le plus polyvalent de la collection, dense et équilibré, parfait en accompagnement cru de myriades de plats,
sucrés et salés.*



Leonardi



Depuis la fin du XVIII^e siècle, la famille Leonardi se consacre à l'art du balsamique traditionnel. Tout est produit dans leur domaine de Magreta, près de Modène, sans apport extérieur.

Les moûts de raisins Trebbiano et Lambrusco sont cuits lentement, puis vieillissent de longues années dans des batteries de fûts de bois différents (chêne, cerisier, mûrier, châtaignier, genévrier, frêne...).

« Chaque goutte d'huile ou de vinaigre signée Leonardi est une révérence au temps : un élixir patiemment mûri, entre savoir-faire ancestral et amour de la terre. »

LEONARDI CONDIMENT BALSAMIQUE BLANC

Condiment aigre-doux ambré obtenu à partir de moût de raisins blancs acétifié et affiné en barriques de bois de Chêne-Rouvre. Condiment aigre-doux ambré obtenu à partir de moût de raisins blancs acétifié et affiné en barriques de bois de Chêne-Rouvre.

Idéal pour: salades, légumes, poisson et fruits de mer, volaille, fromages à pâte molle ou dure, amuse-bouches et tartines apéritifs, soupes, tartares de viande ou poisson, salade de fruits, marinades, cocktails...



LEONARDI CRÈME BALSAMIQUE « NATURELLE »

Cette crème est obtenue à partir du **moût de raisins typiques de Modène**, concentré et habilement mélangé à du Vinaigre Balsamique de Modène.

Appréciee sur les soupes, les salades, les sandwiches, la charcuterie, les frites, les grillades de viande et poisson, la pizza, les fromages, les fruits, les glaces, les crêpes...

Sans épaississant, Sans colorant, Sans conservateur.



La Maison Acetaia Leonardi est une entreprise familiale fondée en 1861, située à Magreta di Formigine, près de Modène, en Émilie-Romagne. Quatre générations se sont succédé pour perfectionner l'art du vinaigre balsamique traditionnel et d'une sélection d'huiles d'olive italiennes de prestige.



Leonardi



LEONARDI VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE 1 MÉDAILLE (2 ans)

Collection GRANDS CHEFS, idéal pour
les salades, les crudités, les vinaigrettes,
les marinades, déglacage...

LEONARDI VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE 2 MÉDAILLES (4 ans)

Collection GRANDS CHEFS, idéal pour
les salades, les légumes crus et cuits, la
volaille, le poisson...





Leonardi



LEONARDI VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE 4 MÉDAILLES (8 ans)

Collection GRANDS CHEFS, Idéal pour:
les légumes en tous genres, les frites,
les œufs, la viande, le poisson, les
fromages, les marinades....

LEONARDI VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE 6 MÉDAILLES (12 ans)

Collection GRANDS CHEFS, Idéal pour:
viandes et poissons, crustacés, caviar,
foie gras, tartare, fromages, salade de
fruits, glaces, yaourts, crêpes, gaufres,
décorations et garnitures, .. puis à la fin
du repas en guise de digestif.



Produite à partir d'olives Koroneiki à la main, l'huile de Kalios se classe parmi les grands crus d'huile d'olive.



Kalios



On adopte le vinaigre balsamique Kalios pour sa douceur naturelle sans sucre ajouté, son équilibre entre acidité et rondeur, et son savoir-faire artisanal qui sublime chaque plat, du plus simple au plus raffiné.



KALIOS VINAIGRE BALSAMIQUE

Elu au concours Best Of Gourmet sélection 2019

Cette recette grecque au petimezi est réalisée à partir de vinaigre de raisin vieilli 5 ans en fût de chêne.

Y est ajouté le petimezi - moût de raisins de Corinthe - au terme du processus de vieillissement afin

d'obtenir de délicieuses notes sucrées en fin de bouche. Leger en acidité et velouté il est sans additif (aucune trace de caramel) ni sucre ajouté. Vous apprécierez ses notes de fruits rouges, miel et coing.

En cuisine, Il s'associe parfaitement aux salades, légumes rôtis, viandes et poissons, ainsi qu'à notre huile d'olive cuvée 01 en vinaigrette.



Kalios



Kalios réinvente le Balsamique avec sa recette aux figues ! Réalisé à partir de moût de figues séchées et de vinaigre de raisin vieilli 5 ans en fût de chêne pour obtenir un goût plus boisé, vous apprécierez ses notes fruitées. Sans additif, ni sucre ajouté, le Balsamique Figs est léger en acidité et velouté en bouche.



KALIOS BALSAMIQUE FIGUES

Cette recette est réalisée à partir de moût de figues séchées et de vinaigre de raisin vieilli 5 ans en fût de chêne pour obtenir un goût plus boisé, vous apprécierez ses notes fruitées.

Sans additif, ni sucre ajouté, le Balsamique Figs est léger en acidité et velouté en bouche sans additif, ni sucre ajouté.

En cuisine, il est idéal en vinaigrettes, sur vos fromages et relever vos salades. Il est également parfait pour déglacer un magret de canard, un foie gras, une marinade de viande ou de poisson.



Kalios



On adopte le vinaigre balsamique Kalios pour sa douceur naturelle sans sucre ajouté, son équilibre entre acidité et rondeur, et son savoir-faire artisanal qui sublime chaque plat, du plus simple au plus raffiné.



KALIOS BALSAMIQUE DE GRENADÉ

Recette réalisée avec du vinaigre de raisin vieilli 5 ans dans des fûts de chêne, en provenance du Péloponnèse.

Le concentré de grenade provenant de la Macédoine grecque lui donne une saveur légère en acidité, veloutée en bouche, avec des notes délicatement astringentes. Sa couleur rouge intense ajoute une dimension visuelle gourmande à vos plats.

Appréciez notre Balsamique Grenade en assaisonnement pour sublimer vos salades, en déglacage pour vos viandes ou vos légumes (par exemple des endives braisées), ou même pour apporter une légère acidité à vos desserts, comme une pavlova.