

VINO&CIBO



Locatie :

Modena is de hoofdstad van de gelijknamige provincie Modena in Italië, gelegen in de Po-vallei. De oude universiteitsstad is gelegen in de regio Emilia-Romagna.

Over Acetaia Leonardi :

GEDULD, TOEPASSING EN RESPECT VAN DE TRADITIES vormen de basis voor een sublieme balsamico-azijn. Leonardi Balsamico-azijn werd geboren op de heuvels van Modena, waar de typische druivensoorten Lambrusco en Trebbiano worden geteeld om het zogenaamde druivenmost-basisbestanddeel van de balsamico te verkrijgen als Azijn van Modena.

Van het ophalen van druiven tot het bottelen, de Leonardi-familie volgt alle productiefasen van deze oude kruidenrij.

Merk “REALE” :

Opgericht in 1896.

Reale is een synoniem voor aristocratische balsamico met een grote traditie, uiterst modern, elegant en verfijnd. Acetaia Reale is een familiebedrijf dat gespecialiseerd is in balsamicoazijn van Modena.

Gelegen op het platteland van Modena produceert het al meer dan vier generaties exclusieve producten die zijn verkregen volgens de traditie van de typische Lambrusco- en Trebbiano-druiven.

Proeverijen en rondleidingen door de boerderij en de wijngaarden. Eigen merken en private labels zijn ook mogelijk. Steeds op aanvraag.

Balsamico-azijn :

Elke balsamico-azijn is het resultaat van een specifiek, uniek project waarbij verschillende variabelen bijdragen aan het bereiken van excellentie; van het land, druifselectie (Trebiano- en Lambrusco-druiven), het pletten van de druif, koken van de most tot de veroudering in kleine vintage houten vaten (eiken, kastanje, as, moerbei, kers en jeneverbes).

TRADITIONELE BALSAMIC-AZIJN VAN MODENA DOP

(Denominazione di Origine Protetta).

Dit product is uitsluitend gemaakt van gekookte druivenmost die jarenlang heeft gerijpt in houten vaten waar het zich natuurlijk concentreert en van jaar tot jaar dikker en aromatischer wordt. Elk jaar wordt het overgebracht in een ander houten vat om de verschillende aroma's van eiken, kersen, kastanjes, essen, moerbeien, jeneverbessen te verwerven.

De traditionele balsamicoazijn van Modena DOP is alleen te vinden in de speciaal gevormde glazen pot van 100 ml, ontworpen door Giorgetto Giugiaro, die is genummerd en verzegeld met het bijbehorende DOP-merkteken.

Er worden slechts twee kwaliteiten op de markt gebracht: "Affinato" minimaal 12 jaar gerijpt en "Extravecchio" minimaal 25 jaar gerijpt. Het is verboden de leeftijd in aantal of enige andere leeftijdsindicatie te vermelden behalve "Extravecchio" voor de 25-jarige.

BALSAMICO AZIJN uit MODENA I. G. P.

(Indicazione Geografica protetta).

Dit is de klassieke Balsamico-Azijn voor dagelijks gebruik. Het is te bereiken van 6% zuurtegraad en is daarom gemaakt van gekookte druivenmost (minimaal 20%) en wijn azijn.

BALSAMIC CONDIMENT

Het heeft meestal een lagere zuurgraad dan de balsamico-azijn van Modena IGP, in dit geval omdat het is gemaakt van alleen geacetificeerde gekookte druivenmost, uitsluitend gerijpt in houten vaten. REALE heeft een speciale lijn van balsamico-specerijen genaamd "Or Noir - Woods" die producten aanbiedt die meer dan 12 jaar in één type houten vaten hebben gerijpt: eik, jeneverbes of kers. Elk hout geeft het product zijn typische geuren en aroma's.

GERELATEERDE BALSAMIC SPECIALITEITEN.

De WHITE BALSAMA, een aangename zoetzure smaakmaker gemaakt van witte druivenmost en witte wijnazijn. Het heeft een goudgele kleur en een fruitige, delicate smaak vanwege de zoetheid van witte druiven. Het wordt aanbevolen voor groenten, gevogelte en zeevruchten (oesters, garnalen, venusschelpen, kaviaar ...) Ook lekker in fruitsalade. De witte Balsama dressing REALE rijpt 3 tot 6 jaar op eikenhouten vaten.

De SABA is typerend voor het Modena-gebied en heeft een zeer lange traditie (ook wel VINCOTTO genoemd) die alleen gemaakt is van gekookte / geconcentreerde druivenmost en een lagere zuurgraad heeft dan Aceto balsamico.

Het is perfect om fruit en desserts mee te garneren, ook om cocktails te maken en om kaas, vlees en salades te kleden.

HET GLAZUUR VAN BALSAMIC

Gemaakt van geconcentreerde druivenmost en oude balsamico-azijn van Modena. Het heeft een kenmerkende natuurlijke dikte door de lange kooktijd van de druivenmost, zodat het op alle soorten voedsel kan worden gebruikt, van voorgerechten tot desserts.

- De balsamico-compotes zijn gemaakt van fruit, suiker en balsamico-azijn en zijn ze perfect bij kazen, vlees en desserts.
- De Chocolates with Balsamic Glaze zijn bonbons van pure chocolade gevuld met balsamico glazuur.
- De Panettone is een typisch Italiaanse cake, hier gevuld met balsamico glazuur, klassiek kerstcadeau in Italië.

BALSAMIC PEARLS

De kaviaar, deze zijn gemaakt van de beste donkere en witte specerijen. Ze komen in je mond en voegen een heerlijk vleugje moleculaire gastronomie toe aan je gerechten. Je kunt kiezen uit klassieke balsamico-truffel-, frambozen-, granaatappel-, vijgen- en citroensmaak.

Hoe artisanale balsamico wordt gemaakt

- Oogst: met de hand plukken van typische Modena-druiven (witte druif Trebbiano - Rode druif Lambrusco).
- Knippen van de druiven met "zachte" persmethode.
- Slowcooking gedurende 26-32 uur om natuurlijke geconcentreerde druivenmost te verkrijgen.
- Decanteren en verzuren door natuurlijk fermentatieproces.
- Rijping en veroudering in vaten van verschillende houtsoorten.
- Jaarlijkse transfers van vat naar vat en proeven.
- Bottelen, afdekken en verpakken.



Aceto balsamico di Modena I.G.P. - 250ml

Balsamico wijnazijn van Modena I.G.P. - 250ml



Aceto balsamico tradizionale di Modena DOP - Affinato 15 - 100ml

Balsamico wijnazijn van Modena DOP - 15 jaar (Affinato) gerijpt - 100ml



Aceto balsamico tradizionale di Modena DOP - Extravecchio 30 - 100ml

Balsamico wijnazijn van Modena DOP. 30 jaar (Extravecchio) gerijpt - 100ml



**Aceto balsamico tradizionale di Modena DOP - WOOD BOX -
Extravecchio 30 - 100ml**

Balsamico wijnazijn van Modena DOP 30 jaar (Extravecchio) gerijpt - 100ml - Houten kistje verpakking



Aceto balsamico di Modena I.G.P - RED TUBE - Serie 6 - 250ml

Balsamico wijnazijn van Modena I.G.P. 6 jaar - 250ml - Rode koker/tube verpakking



Aceto balsamico di Modena I.G.P - SILVER TUBE - Serie 10 - 250ml

Balsamico wijnazijn van Modena I.G.P. 10 jaar - 250ml - Zilveren koker/tube verpakking



Aceto balsamico di Modena I.G.P - GOLD TUBE - Serie 15 - 250ml

Balsamico wijnazijn van Modena I.G.P. 15 jaar - 250ml - Gouden koper verpakking



Balsamico condimento LE NOIR "12 Travi" - GOLD TUBE - 250ml

Balsamico Condiment LE NOIR "12 travasi" 12 jaar - 250ml - Gouden koker/tube verpakking



Aceto balsamico di Modena I.G.P - 1000ml

Balsamico wijnazijn van Modena I.G.P. - 1000ml



Condimento balsamico bianco - 1000ml

Condiment witte balsamico azijn - 1000ml



Saba - 500ml

Zoete condiment Balsamico azijn (Zoete ingekookte druivenmost) - 500ml



Aceto balsamico di Modena I.G.P - WOOD BOX - Serie 10 - 250ml

Balsamico wijnazijn van Modena I.G.P. 10 jaar - 250ml - Houten kistje verpakking



Olii Aromatizzati in cassetta di legno - GIFTBOX Grigliata - Peperoncino - Limone

GIFT BOX

Gearomatiseerde oliën in een houten kist.

- 1 x 100ml Olijfolie voor BBQ en grillgerechten
- 1 x 100ml Olijfolie met pikante pepertjes (Peperoncino)
- 1 x 100ml Olijfolie met Citroen



Condimento Olio Extravergine di Oliva al TARTUFO BIANCO - 250ml

Condiment van Extra Vergine Olijfolie met witte truffel - 250ml

Olio Extravergine di oliva - 500ml

Extravierge olijfolie - 500ml

“De Olive Farm van de familie Leonardi wordt gekweekt met de beste planten van Cerasuola, Nocellara del Belice, Biancolilla en Tonda Iblea.

Na de oogst worden de olijven binnen 6 uur koud geperst om oxidatie en dus zuurgraad te minimaliseren. Het resultaat is een kostbare extra vierge olijfolie die wordt gekenmerkt door een intens groene kleur.

De geur is fruitig van vers geplukte olijven, met een lichte kruidachtige toon en hints van tomaat en artisjok.

Onze Extra Vierge Olijfolie en Balsamico Azijn belichamen het klassieke duo van het mediterrane dieet en symboliseren de twee trots van de Made in Italy Excellence.

Ze gaan op natuurlijke wijze samen om de bekende "dressing in Italiaanse stijl" te creëren, die wereldwijd wordt gewaardeerd om zijn gezonde eigenschappen en zijn kenmerkende zoetzure smaak.

Onze Extra Vierge Olijfolie is met zijn uitgebalanceerde fruitige smaak zowel geschikt voor dressing als voor koken.”



Olio Extravergine di oliva - 5L

Extravierge olijfolie - 500ml

“De Olive Farm van de familie Leonardi wordt gekweekt met de beste planten van Cerasuola, Nocellara del Belice, Biancolilla en Tonda Iblea.

Na de oogst worden de olijven binnen 6 uur koud geperst om oxidatie en dus zuurgraad te minimaliseren. Het resultaat is een kostbare extra vierge olijfolie die wordt gekenmerkt door een intens groene kleur.

De geur is fruitig van vers geplukte olijven, met een lichte kruidachtige toon en hints van tomaat en artisjok.

Onze Extra Vierge Olijfolie en Balsamico Azijn belichamen het klassieke duo van het mediterrane dieet en symboliseren de twee trots van de Made in Italy Excellence.

Ze gaan op natuurlijke wijze samen om de bekende "dressing in Italiaanse stijl" te creëren, die wereldwijd wordt gewaardeerd om zijn gezonde eigenschappen en zijn kenmerkende zoetzure smaak.

Onze Extra Vierge Olijfolie is met zijn uitgebalanceerde fruitige smaak zowel geschikt voor dressing als voor koken.”





Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOC - 6 x 750ml

Mousserende rode wijn van Lambrusco Grasparossa-druiven - 6 x 750ml

Red Ruby kleur, sprankelend, fruitig, halfdroog.

Te serveren bij 12 C (53,6 F). Ideaal om als aperitief te serveren.

Aanbevolen bij voorgerechten, salami en ham, gebraden of gekookt vlees, kaas, desserts.



Trebbiano dell'Emilia IGT - 6 x 750ml

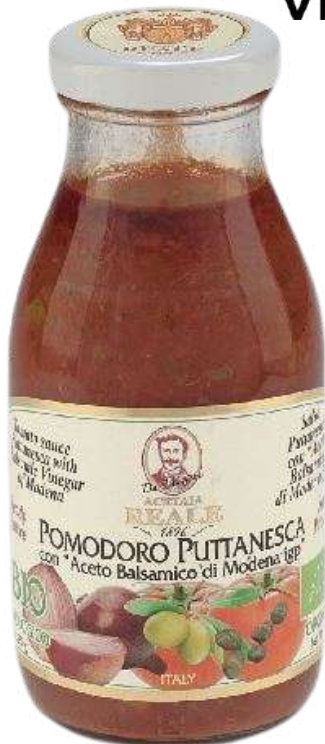
Mousserende witte wijn van Trebbiano-druiven - 6 x 750ml

Vrij zoet en fruitig. Het is perfect om gekoeld te serveren bij voorgerechten, vis en zeevruchten, kaas, maar ook geschikt als dessertwijn.



Pomodoro "Basilico" con Aceto Balsamico di Modena I.G.P. - 6 x 250gr

Tomatensaus met Basilicum en Balsamico Azijn van Modena I.G.P. - 6 x 250 gr



Pomodoro "Puttanesca" con Aceto Balsamico di Modena I.G.P. - 6 x 250gr

Tomatensaus Puttanesca met Balsamico Azijn van Modena I.G.P. - 6 x 250gr



Linguine con Tartufo - 8 x 250gr

Linguine pasta (van tarwe griesmeel) met truffel - 8 x 250gr



Tagliolini con Tartufo - 8 x 250gr

Tagliolini pasta (van tarwe griesmeel) met truffel - 8 x 250gr



Praline di cioccolato fondente con ripieno al Pistacchio - 240gr

Pure chocolade pralines met pistachevulling - 240gr
Te verkrijgen enkel tussen September en Maart.



Praline di cioccolato fondente con ripieno al Balsamico - 240gr

Pure chocolade pralines met balsamico vulling - 240gr
Te verkrijgen enkel tussen September en Maart.



Praline di cioccolato fondente con ripieno al Torroncino - 240gr

Pure chocolade pralines met nougatvulling - 240gr
Te verkrijgen enkel tussen September en Maart.



Praline di cioccolato fondente con ripieno al Limone - 240gr

Pure chocolade pralines met citroenvulling - 240gr
Te verkrijgen enkel tussen September en Maart.



Caramella ripiena al Balsamico - 3 x 150gr

Gevulde snoepjes met Balsamico - 3 x 150gr



Caramella ripiena al Miele - 3 x 150gr

Gevulde snoepjes met Honing - 3 x 150gr



Caramella ripiena al Limone - 3 x 150gr

Gevulde snoepjes met Citroen - 3 x 150gr



Caramella morbida al Balsamico - 3 x 150gr

Zachte snoepjes met Balsamico - 3 x 150gr



Caramella morbida al Limone - 3 x 150gr

Zachte snoepjes met Citroen - 3 x 150gr



Caramella morbida alla Fragola - 3 x 150gr

Zachte snoepjes van aardbeien - 3 x 150gr



Mix Caramelle Acetaia Leonardi - 6 x 150gr

Mix Caramelle Acetaia Leonardi bestaande uit :

- 1 x 150 gr Gevulde snoepjes met Balsamico
- 1 x 150 gr Gevulde snoepjes met Honing
- 1 x 150 gr Gevulde snoepjes met Citroen
- 1 x 150 gr Zachte snoepjes met Balsamico
- 1 x 150 gr Zachte snoepjes van Aardbeien
- 1 x 150 gr Zachte snoepjes met Citroen



Panettone con crema di Balsamico - 750gr

Panettone met Balsamico Crème - 750gr
Te verkrijgen enkel tussen September en Januari.



Panettone con crema di Balsamico - 750gr

Panettone met Balsamico Crème - 750gr
Te verkrijgen enkel tussen September en Januari.



Panettone Balsamico Fichi e Cioccolato - 750gr

Balsamico Panettone Met Vijgen en Chocolade - 750gr
Te verkrijgen enkel tussen September en Januari.



Panettone Balsamico Fichi e Cioccolato - 750gr

Balsamico Panettone Met Vijgen en Chocolade - 750gr
Te verkrijgen enkel tussen September en Januari.



Panettone Balsamico con Amarene - 750gr

Balsamico Panettone met Amarena kersen - 750gr
Te verkrijgen enkel tussen September en Januari.



Panettone Balsamico con Amarene - 750gr

Balsamico Panettone met Amarena kersen - 750gr
Te verkrijgen enkel tussen September en Januari.