

NOVITA
NEW



LINEA ALTA GAMMA



INDICE

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP BIOLOGICO-BIODINAMICO

Questa produzione è particolarmente curata perché deriva dall'applicazione dei principi dell'agricoltura biologica e biodinamica ai vitigni da cui l'aceto proviene: uso esclusivo di sostanze organiche, rispetto dei cicli di vita naturali, tecniche di coltivazione che ritornano alle origini. Il risultato è un Aceto Balsamico di Modena IGP ricco di profumi e fragranze, adatto ad arricchire i piatti più ricercati e le ricette più elaborate. Ma anche negli usi più semplici, come sulle scaglie di Parmigiano Reggiano o sul gelato alla vaniglia, il suo effetto è sorprendente.

ORGANIC-BIODYNAMIC BALSAMIC VINEGAR OF MODENA PGI

This production is done with painstaking care because the vines from which the vinegar comes are cultivated by applying the principles of organic and biodynamic agriculture: only organic substances used, respect for natural life cycles and cultivation techniques that return to the origins. The end result is a richly fragrant Balsamic Vinegar of Modena PGI perfect for enriching the most sophisticated dishes and the most elaborate recipes. But its effect is surprising also with simpler uses like on flakes of Parmesan cheese or vanilla ice cream.




VARVELO
◆ L'ACETO REALE ◆
dal 1921

