

SIGILLO ROSSO IGT | Acetaia Cavedoni Modena Italien | Emilia Romagna

Aceto Balsamico di Modena IGT | 1-jährig | | 250 ml

WIE ES SCHMECKT: Ein fein-würziges Aceto Balsamico. Trotz seiner Jugend - es ist erst 1jährig - weist es bereits die typisch süsslichen Noten eines Aceto Balsamico di Modena auf. Die Gärung setzt bei diesem Produkt aus dem Hause Cavedoni auf natürlichem Weg ein. Die Alterung findet auf natürlichem Weg in kleinen Eichenfässchen statt, was ihm diesen unverwechselbaren Geschmack eines echten Aceto Balsamico verleiht.

PASST ZU: Dieses Aceto passt bestens zur Verfeinerung von Salatsaucen oder gedünstetem Gemüse. Es setzt aber auch einen willkommen Akzent bei allen Arten von Fleisch.

DER PRODUZENT: Die Antica Acetaia Cavedoni aus Castelvetro bei Modena verzichtet bewusst auf die Beigabe von karamellisiertem Zucker oder sonstigen Stoffen, die durchaus erlaubt wären und in der Industrie flächendeckend eingesetzt werden. Die Gärung findet in natürlicher Umgebung und in kleinen Eichenfässchen statt ([siehe hier](#)). Der Familienbetrieb der Cavedonis ist in 6. Generation in der Produktion von Aceti Balsamici aktiv. Es ist noch einer der letzten Aceto-Betriebe, der wie zu Grossvaters Zeiten seine Aceti produziert. Auch das einfachste Aceto - das Sigillio - ist nicht nach wenigen Wochen parat, sondern reift mindestens ein Jahr lang in kleinen Fässchen, bevor es in den Verkauf gelangt. Daher ist auch ein einfaches Aceto von Cavedoni eine Besonderheit!

Und das Beste: **EIN ECHTES ACETO BALSAMICO KANN NICHT VERDERBEN** - ganz egal, ob Sie es in der Wärme, in der Kälte oder geöffnet herumstehen lassen. Genau das passiert dem Aceto auch während der Reifung bei den Cavedonis!



*Preis

CHF 10.80

CARATELLO IGT | Acetaia Cavedoni Italien | Emilia Romagna

Aceto Balsamico Modena IGT | 3jährig | | 250 ml

WIE ES RIECHT: Nach mindestens 3jähriger Reifung in kleinen Kastanien- und Eichenfässchen liegt mit dem Caratello IGT ein Aceto Balsamico di Modena vor, das würzig und leicht süsslich ist. Es ist das meistverkaufte Aceto der Cavedonis. Dieses Aceto weist eine dichtere Konsistenz auf als das 1jährige Aceto Balsamico Sigillo.

PASST ZU: hellem und rotem Fleisch - und - versuchen Sie es: ein paar Tropfen auf Vanille-Eis - ein Gedicht!

DER PRODUZENT: Die Antica Acetaia Cavedoni bei Modena verzichtet bewusst auf die Beigabe von karamellisiertem Zucker oder sonstigen Zusatzstoffen. Die Gärung findet in natürlicher Umgebung und in kleinen Eichenfässchen statt (siehe hier). Der Familienbetrieb der Cavedonis ist in 6. Generation in der Produktion von Aceti Balsamici aktiv. Es ist einer der letzten Aceto-Betriebe, der wie seine Aceti wie zu Grossvaters produziert - mit gekochtem Wein und ohne Zusätze. Auch das dreijährige Aceto Caratello ist nicht nach wenigen Wochen parat, sondern reift lang in kleinen Fässchen, bevor es in den Verkauf gelangt. Daher ist jedes Aceto von Cavedoni eine Besonderheit! Und das Beste: **EIN ECHTES ACETO BALSAMICO KANN NICHT VERDERBEN** - ganz egal, ob Sie es in der Wärme, in der Kälte oder geöffnet herumstehen lassen. Genau das passiert dem Aceto auch während der Reifung bei den Cavedonis!



*Preis

CHF 18.80



BOTTE PICCOLA IGT | Acetaia Cavedoni Italien | Emilia Romagna

Aceto Balsamico Modena IGT | mind. 8jährig | in dekorativer Schachtel! | | 250 ml

WIE ES RIECHT: Nach 7jähriger Reifung, acht Umleerungen in gebrauchte, kleine Kastanien- und Eichenfässchen, gelagert in einer halboffenen Halle und somit Wind, Kälte und Hitze ausgesetzt, ist hier ein sehr wertvolles Aceto Balsamico entstanden. Die Konsistenz des Saftes ist dicht und die erwünschte Süsse bedeutend ausgeprägter als beim Sigillo (1jährig) oder beim Caratello (3jährig).

PASST ZU: Fleisch, Braten, gebratenem Gemüse, kalabresischem Tomaten-Mozzarella-Salat, gut gealtertem Käse, Süssspeisen wie Erdbeeren oder Vanille-Eis.

DER PRODUZENT: Die Antica Acetaia Cavedoni aus Castelvetro bei Modena verzichtet bewusst auf die Beigabe von karamellisiertem Zucker oder sonstigen Stoffen, die durchaus erlaubt wären und in der Industrie flächendeckend eingesetzt werden. Die Gärung findet in natürlicher Umgebung und in kleinen Eichenfässchen statt ([siehe hier](#)). Der Familienbetrieb der Cavedonis ist in 6. Generation in der Produktion von Aceti Balsamici aktiv. Es ist einer der letzten Aceto-Betriebe, der seine Aceti wie zu Grossvaters produziert - mit gekochtem Wein und ohne Zusätze. Auch das mindestens achtjährige Aceto Botte Piccola ist nicht nach wenigen Wochen parat, sondern reift lang in kleinen Fässchen, bevor es in den Verkauf gelangt. Daher ist jedes Aceto von Cavedoni eine Besonderheit!

UND DAS BESTE: EIN ECHTES ACETO BALSAMICO KANN NICHT VERDERBEN - ganz egal, ob Sie es in der Wärme, in der Kälte oder geöffnet herumstehen lassen. Genau das passiert dem Aceto auch während der Reifung bei den Cavedonis!

Tipp: Zu unseren Balsamessigen haben wir passende [Olivenöle](#) und [Weine](#).



*Preis

CHF 35.80



DUCALE DOP | Acetaia Cavedoni Italien | Emilia Romagna

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP | mind. 15jährig | in hübscher Schachtel! | 100 ml

WIE ES RIECHT: Nach 15jähriger Reifung, 15 Umleerungen in gebrauchte, kleine Kastanien- und Eichenfässchen, gelagert in einer halboffenen Halle und somit Wind, Kälte und Hitze ausgesetzt, ist hier ein sehr wertvolles Aceto Balsamico entstanden, das die Bezeichnung "tradizionale" und "Dop" tragen darf. Die Konsistenz dieses kostbaren Acetos ist dicht, beinahe dickflüssig, und die erwünschte Süsse verführerisch. Damit das Aceto nicht plump wird, weist es noch immer eine gewisse Säure auf.

PASST ZU: Fleisch, Braten, gebratenem Gemüse, kalabresischem Tomaten-Mozzarella-Salat, gut gealtertem Käse, Süssspeisen wie Erdbeeren oder Vanille-Eis.

DER PRODUZENT: Die Antica Acetaia Cavedoni aus Castelvetro bei Modena verzichtet bewusst auf die Beigabe von karamellisiertem Zucker oder sonstigen Stoffen, die durchaus erlaubt wären und in der Industrie flächendeckend eingesetzt werden. Die Gärung findet in natürlicher Umgebung und in kleinen Eichenfässchen statt ([siehe hier](#)). Der Familienbetrieb der Cavedonis ist in 6. Generation in der Produktion von Aceti Balsamici aktiv. Es ist einer der letzten Aceto-Betriebe, der seinen Balsamessig wie zu Grossvaters produziert - mit gekochtem Wein und ohne Zusätze. Daher ist jedes Aceto von Cavedoni eine Besonderheit!

UND DAS BESTE: EIN ECHTES ACETO BALSAMICO KANN NICHT VERDERBEN - ganz egal, ob Sie es in der Wärme, in der Kälte oder geöffnet herumstehen lassen. Genau das passiert dem Aceto auch während der Reifung bei den Cavedonis!

TIPP: Dazu passen auch unsere hervorragenden Olivenöle und unsere Weine.



*Preis

CHF 68.54



IMPERIALE DOP | Acetaia Cavedoni
Italien | Emilia Romagna

Aceto Balsamico Tradizione di Modena dop | mind. 30jährig! | in hübscher Schachtel | | 100 ml

WIE ES RIECHT: Nach 30jähriger Reifung und 30 Umleerungen in gebrauchte, kleine Kastanien- und Eichenfässchen, gelagert in einer halboffenen Halle und somit Wind, Kälte und Hitze ausgesetzt, ist hier ein sehr wertvolles Aceto Balsamico entstanden, das die Bezeichnung "tradizionale" und "Dop" tragen darf. Die Konsistenz dieses kostbaren Acetos ist dicht, beinahe dickflüssig, und die erwünschte Süsse verführerisch. Damit das Aceto nicht plump wird, weist es noch immer einen Säuregrad von mehr als 6% auf. Nur handwerklich produziertes Aceto schafft so einen Wert!

PASST ZU: Fleisch, Braten, gebratenem Gemüse, kalabresischem Tomaten-Mozzarella-Salat, gut gealtertem Käse, Süssspeisen wie Erdbeeren oder Vanille-Eis.

DER PRODUZENT: Die Antica Acetaia Cavedoni aus Castelvetro bei Modena verzichtet bewusst auf die Beigabe von karamellisiertem Zucker oder sonstigen Stoffen, die durchaus erlaubt wären und in der Industrie flächendeckend eingesetzt werden. Die Gärung findet in natürlicher Umgebung und in kleinen Eichenfässchen statt (siehe hier). Der Familienbetrieb der Cavedonis ist in 6. Generation in der Produktion von Aceti Balsamici aktiv. Es ist einer der letzten Aceto-Betriebe, der seinen Balsamessig wie zu Grossvaters produziert - mit gekochtem Wein und ohne Zusätze. Daher ist jedes Aceto von Cavedoni eine Besonderheit! Und das Beste: Ein echtes Aceto Balsamico kann nicht verderben - ganz egal, ob Sie es in der Wärme, in der Kälte oder geöffnet herumstehen lassen. Genau das passiert dem Aceto auch während der Reifung bei den Cavedonis!

TIPP: Dazu passen auch unsere wunderbaren [Olivenöle](#) und [Weine](#)!



*Preis
CHF 98.80



NOCH ÄLTERES ACETO BALSAMICO! | Acetaia Cavedoni
Italien | Emilia Romagna

50-, 80- und 100jähriges Aceto von Cavedoni | | | 1 dl

Auf Anfrage liefern wir Ihnen gerne eines dieser raren und unvergleichlichen Aceto Balsamico! [email](#)

Villa Campori dop, 50jährig	198.80
Superba dop, 80jährig	384.80
La Dama dop, 100jährig	598.80



*Preis
CHF 198.00

