



PROPRIETARIO: CRISTINA E SILVIA CROTTI E C.
IN ATTIVITA' DAL: 2010
SITO WEB: www.ilborgodelbalsamico.it



Ogni pezzo è unico e ogni volta ha qualcosa di diverso; chi lo sceglie ritrova la passione e la dedizione che Il Borgo del Balsamico esprime nell'accudire la 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.



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.



STRAWBERRY BALSAMIC
4cl Golovkine vodka
2,5 cl di purea di fragole
0,5 cl lime
1 cucchiaino di condimento del Borgo
Etichetta Rossa

**IL CONDIMENTO DEL BORGOG
ETICHETTA ROSSA**
cod. BBRO
8 x 100 ml – Acidità inferiore al 6%



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. Uve provenienti dalla provincia di Reggio Emilia.

**IL CONDIMENTO DEL BORGOG
ETICHETTA ARANCIO**
cod. BBAR
8 x 100 ml – Acidità inferiore al 6%



Il più giovane fra i condimenti si presta a brevi cotture per insaporire carne e pesce. È consigliato inoltre per marinare e condire insalate e pinzimonio. Prodotto da mosto d'uva acetificato e concentrato per evaporazione. Uve provenienti dalla provincia di Reggio Emilia.

**IL CONDIMENTO DEL BORGOG
ETICHETTA GIALLA**
cod. BBGI
8 x 100 ml – Acidità inferiore al 6%



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.

CONDIMENTO BIANCO ALLA ROSA
cod. BBRS
8 x 100 ml – Acidità inferiore al 4%



Il Condimento al LIME, prodotto dal mix di succo d'uva acetificato e succo fresco di lime, è ottimo per come ingrediente per cocktail.



VINEGAR
5 cl rum Espero Reserva Esclusiva
2 cl amaro Aranciù
0,5 cl lime
1,5 cl succo fresco di maracuja
1,5 cl condimento bianco al lime

CONDIMENTO BIANCO AL LIME
cod. BBLL
8 x 100 ml – Acidità inferiore al 4%



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

CONDIMENTO AL MIRTILLO
cod. BBML
8 x 100 ml – Acidità inferiore al 4%



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.

CONDIMENTO AGRODOLCE ALLA MELA
cod. BBME
8 x 100 ml – Acidità al 5%



Il Condimento del Borgo Satin è prodotto da mosti cotti della provincia di RE, 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 SATIN
cod. BBSA
8 x 100 ml – Acidità inferiore al 6%



TAPPO VERSATORE
per bottiglie da 100ml

cod. BBVE

Confezione 8 tipi + VERSATORE

cod. BBMX
1 x (8 x 100 ml) - Acidità % variabile