





IL SAPORE
THE TASTE OF TIME



DEL TEMPO

LA STORIA DI UN TESORO

CELSE GUBERTINI PROPRIETARIO TERRIERO DELL'APPENNINO MODENESE, NEL 1880 DI RITORNO DA UN LUNGO VIAGGIO NEGLI STATI UNITI PRENDE LA DECISIONE LUNGIMIRANTE DI AVVIARE L'ACETAIA CON SOLO TRE BOTTICELLE, COME SIMBOLO DI TRADIZIONE E BENESSERE, UN BENE PREZIOSO DA TRAMANDARE AD USO FAMILIARE.

DI QUELLE TRE BOTTICELLE, NEGLI ANNI, DUE ANDARONO PERDUTE, MENTRE UNA, SUPERANDO INDENNE LE AVVERSITA' DEL TEMPO E' TUTTORA IN ACETAIA CON IL SUO INESTIMABILE CONTENUTO.

NEL CORSO DEGLI ANNI 50-60 DEL 1900 IN UN PERIODO DI FORTE BOOM ECONOMICO SOCIALE ITALIANO SI AFFIANCARONO ALTRE BOTTICELLE PER FAR FRONTE ALL'INGRANDIRSI DEI MEMBRI DELLA FAMIGLIA.



THE STORY OF A TREASURE

CELSE GUBERTINI, LANDOWNER OF THE MODENA APENNINES, IN 1880, RETURNING FROM A LONG TRIP TO THE UNITED STATES, MADE THE FARSIGHTED DECISION TO START THE VINEGAR FACTORY WITH ONLY THREE BARRELS, AS A SYMBOL OF TRADITION AND WELL-BEING, A PRECIOUS ASSET TO BE HANDED DOWN FOR FAMILY USE.

TWO OF THOSE THREE BARRELS WERE LOST OVER THE YEARS, WHILE ONE, OVERCOMING THE ADVERSITIES OF TIME UNSCATHED, IS STILL IN THE ACETAIA (VINEGAR CELLAR) WITH ITS PRICELESS CONTENT. DURING 1950S-60S OF 1900, IN THE ITALIAN SOCIAL-ECONOMIC BOOM PERIOD, OTHER BARRELS WERE ADDED TO COPE WITH THE ENLARGEMENT OF FAMILY MEMBERS.....







FU COSI' CHE LA TERZA GENERAZIONE A PARTIRE DAGLI ANNI 70 INIZIO' A CONTROLLARE E TENERE TRACCIA DI TUTTE LE LAVORAZIONI PERIODICHE SU OGNI SINGOLA BOTTE. QUESTO HA PERMESSO DI ELEVARE MOLTISSIMO GLI STANDARD QUALITATIVI NEGLI ANNI SUCCESSIVI PREPARANDO IL TERRENO AD UNA GESTIONE PIU' CONSAPEVOLE IN MATERIA BIOCULTURALE.

NEGLI ANNI 80 SIAMO ANDATI OLTRE L'ACETAIA, RICERCANDO E SELEZIONANDO LE MIGLIORI UVE E I MIGLIORI LEGNI PER RIUSCIRE A CREARE L'AMBIENTE MICROBIOLOGICAMENTE PERFETTO IN CUI FAR AVVENIRE LE TRASFORMAZIONI ACETICHE NATURALI.

NEL CORSO DEGLI ULTIMI 20 ANNI CON L'INGRESSO DELLA QUARTA GENERAZIONE SI E' AVVIATA UNA GESTIONE DI TUTELA E CONSERVAZIONE DELLE PRIME BOTTICELLE E AL CONTEMPO LE INIZIATIVE PER FAR CONOSCERE IL NOSTRO PRODOTTO, FINO AD ALLORA UTILIZZATO ESCLUSIVAMENTE PER LA FAMIGLIA O COME REGALO PER GRANDI OCCASIONI.

THUS, IT WAS THE THIRD GENERATION, STARTING FROM THE 70S, WHO BEGAN TO CONTROL AND KEEP TRACK OF ALL THE PERIODIC PROCESSING ON EACH BARREL, WHICH ALLOWED TO GREATLY RAISE THE QUALITY STANDARDS IN THE FOLLOWING YEARS, PREPARING THE GROUND FOR MORE CONSCIOUS MANAGEMENT IN BIOCULTURAL MATTERS.

IN THE 80S WE WENT BEYOND THE VINEGAR FACTORY, RESEARCHING AND SELECTING THE BEST GRAPES AND THE BEST WOODS TO BE ABLE TO CREATE THE MICROBIOLOGICALLY PERFECT ENVIRONMENT IN WHICH WE MAKE THE NATURAL ACETIC TRANSFORMATIONS TAKE PLACE..

OVER THE LAST 20 YEARS, WITH THE ENTRY OF THE FOURTH GENERATION, MANAGEMENT OF PROTECTION AND CONSERVATION OF THE FIRST BARRELS HAVE STARTED AND AT THE SAME TIME THE INITIATIVES TO MAKE OUR PRODUCT KNOWN, UNTIL THEN USED EXCLUSIVELY FOR THE FAMILY OR AS A GIFT FOR GREAT OCCASIONS.





ACETAIA GUBERTINI
50
MODENA
ITALIA



ACETAIA GUBERTINI
50
MODENA
ITALIA

50 ANNI

50 YEARS OLD

DALL'ASPETTO NERO CON RIESSI OCRA, DENSISSIMO. AL NASO OPULENTO, PROFUMO AMPIO, INEBRIANTE, PERSISTENTE E DOLCE DI BALSAMICO. AL PALATO LUSSUOSO E AVVOLGENTE, SPRIGIONA UNA ESTREMA PERSISTENZA BALSAMICA CON SENTORI DI FRUTTA SECCA E CAMELLO. RAPPRESENTA L'ECCELLENZA DELL'ACETAIA GUBERTINI. INVECCHIATO IN BATTERIE DA 7 BOTTI DI DIVERSI TIPI DI LEGNO. SUPERLATIVO SU OGNI PIETANZA O DRINK, IDEALE PER STUPIRE I PALATI.

WITH A BLACK APPEARANCE WITH OCHER REECTIONS, VERY DENSE. OPULENT NOSE, AMPLE, HEADY, PERSISTENT AND SWEET BALSAMIC AROMA. LUXURIOUS AND ENVELOPING ON THE PALATE, IT RELEASES AN EXTREME BALSAMIC PERSISTENCE WITH HINTS OF DRIED FRUIT AND CARAMEL. IT REPRESENTS THE EXCELLENCE OF ACETAIA GUBERTINI. AGED IN BATTERIES OF 7 BARRELS OF DIFFERENT TYPES OF WOOD. SUPERB ON ANY DISH OR DRINK, IDEAL TO AMAZE THE PALATES.

DISPONIBILE NEI SEGUENTI FORMATI / AVAILABLE IN SIZES

BOTTIGLIA / BOTTLE	CONFEZIONE / BOX	CODICE / CODE
50ML	STANDARD*	50-50-ST
100ML	STANDARD*	50-100-ST
100ML	PREMIUM**	50-100-PR
100ML + 100ML	TWIN BOX PREMIUM**	25-50-100-TW-PR

* VERSIONE STANDARD: SCATOLA IN CARTONE CON BROCHURE.

** VERSIONE PREMIUM: ASTUCCIO IN LEGNO CONFEZIONATO A MANO CONTENENTE BROCHURE, CUCCHIAINO IN PORCELLANA (PER L'ASSAGGIO SENZA ALTERAZIONI METALLICHE), EROGATORE

* STANDARD VERSION: CARDBOARD BOX WITH BROCHURE.

** PREMIUM VERSION: HAND-PACKED WOODEN CASE CONTAINING BROCHURES, PORCELAIN SPOON (FOR TASTING WITHOUT METALLIC ALTERATIONS), DISPENSER FOR DOSING DROPS AND BROCHURES.





ACETAIA GUBERTINI

25

MODENA
ITALIA

25 ANNI

25 YEARS OLD

ALL'ASPETTO NERO CON RIESSI AMBRATI, MOLTO DENSO. AL NASO COPRPOSO, AMPIO, PROFUMO DI BALSAMICO INTENSO E MORBIDO. AL PALATO SUPERLATIVO, PERSISTENTE, BALSAMICO CON NOTE DI BARRIQUE E CAMELLO. IDEALE SULLE SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO ACCOMPAGNATO CON SPUMANANTI PRODOTTI CON METODO CLASSICO; SUI RISOTTI ALLA PARMIGIANA, TORTELLI DI ZUCCA, SULLE MACEDONIE CON FRUTTI DI BOSCO, FRAGOLE O CILIEGIE, NELLE CREME PASTICCERE E NELLO STRUDEL.

BLACK ASPECT WITH AMBER REECTIONS, VERY DENSE. FULL-BODIED, AMPLÉ NOSE, INTENSE AND SOFT BALSAMIC SCENT. SUPERLATIVE, PERSISTENT, BALSAMIC ON THE PALATE WITH NOTES OF BARRIQUE AND CARAMEL. IDEAL ON AKES OF PARMIGIANO REGGIANO ACCOMPANED WITH SPARKLING WINES PRODUCED WITH THE CLASSIC METHOD; ON PARMIGIANA RISOTTO, PUMPKIN RAVIOLI, ON FRUIT SALADS WITH BERRIES, STRAWBERRIES OR CHERRIES, IN PASTRY CREAMS AND STRUDEL.

DISPONIBILE NEI SEGUENTI FORMATI / AVAILABLE IN SIZES

BOTTIGLIA / BOTTLE	CONFEZIONE / BOX	CODICE / CODE
50ML	STANDARD*	25-50-ST
100ML	STANDARD*	25-100-ST
100ML	PREMIUM**	25-100-PR
100ML + 100ML	TWIN BOX PREMIUM**	25-50-100-TW-PR

* VERSIONE STANDARD: SCATOLA IN CARTONE CON BROCHURE.

** VERSIONE PREMIUM: ASTUCCIO IN LEGNO CONFEZIONATO A MANO CONTENENTE BROCHURE, CUCCHIAINO IN PORCELLANA (PER L'ASSAGGIO SENZA ALTERAZIONI METALLICHE), EROGATORE

* STANDARD VERSION: CARDBOARD BOX WITH BROCHURE.

** PREMIUM VERSION: HAND-PACKED WOODEN CASE CONTAINING BROCHURES, PORCELAIN SPOON (FOR TASTING WITHOUT METALLIC ALTERATIONS), DISPENSER FOR DOSING DROPS AND BROCHURES.





12 ANNI

12 YEARS OLD

ALL'ASPETTO BRUNO MOLTO SCURO, DENSO. AL NASO STRUTTURATO, CON NOTE FRUTTATE BALSAMICHE MARCATE. AL PALATO ECCELLENTE, DELICATO, AROMATICO CON SENTORI DI BARRIQUE. DELIZIOSO SE ABBINATO CON OLIO EXTRAVERGINE SULL'INSALATA DI VERDURE CRUDE E COTTE, ECCELLENTE SULLE CARNI BOLLITE O ALLA GRIGLIA, SU TORTELLI DI ZUCCA; MOLTO APPREZZATO SULLE FRITTATE E SULLA SELVAGGINA.

VERY DARK BROWN, DENSE APPEARANCE. STRUCTURED NOSE, WITH MARKED BALSAMIC FRUITY NOTES. EXCELLENT ON THE PALATE, DELICATE, AROMATIC WITH HINTS OF BARRIQUE. DELICIOUS WHEN PAIRED WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL ON RAW AND COOKED VEGETABLE SALAD, EXCELLENT ON BOILED OR GRILLED MEATS, ON PUMPKIN TORTELLI; HIGHLY APPRECIATED ON OMELETTES AND GAME.

DISPONIBILE NEI SEGUENTI FORMATI / AVAILABLE IN SIZES

BOTTIGLIA / BOTTLE	CONFEZIONE / BOX	CODICE / CODE
50ML	STANDARD*	12-50-ST
100ML	STANDARD*	12-100-ST
200ML	STANDARD*	12-200-ST
100ML	PREMIUM**	12-100-PR
200ML	PREMIUM**	12-200-PR
100ML + 100ML	TWIN BOX PREMIUM**	6-12-100-TW-PR

* VERSIONE STANDARD: SCATOLA IN CARTONE CON BROCHURE

** VERSIONE PREMIUM: ASTUCCIO IN LEGNO CONFEZIONATO A MANO CONTENENTE BROCHURE, CUCCHIAINO IN PORCELLANA (PER L'ASSAGGIO SENZA ALTERAZIONI METALLICHE), EROGATORE

* STANDARD VERSION: CARDBOARD BOX WITH BROCHURE

** PREMIUM VERSION: HAND-PACKED WOODEN CASE CONTAINING BROCHURES, PORCELAIN SPOON (FOR TASTING WITHOUT METALLIC ALTERATIONS), DISPENSER FOR DOSING DROPS AND BROCHURES.





6 ANNI

6 YEARS OLD

ALL'ASPETTO BRUNO MOLTO SCURO. AL NASO EQUILIBRATO, CON NOTE BALSAMICHE GIOVANI. AL PALATO STAGIONATO, AGRODOLCE E VERSATILE. MOLTO APPREZZATO NELLA MARINATURA DELLE CARNI E DEL PESCE, IDEALE PER IL PINZIMONIO ED IN GENERE PER CONDIRE VERDURE FRESCHE E COTTE.

VERY DARK BROWN APPEARANCE. BALANCED NOSE, WITH YOUNG BALSAMIC NOTES. SEASONED, BITTERSWEET AND VERSATILE ON THE PALATE. MUCH APPRECIATED IN MARINATING MEAT AND SH, IDEAL FOR PINZIMONIO AND IN GENERAL TO DRESS FRESH AND COOKED VEGETABLES.

DISPONIBILE NEI SEGUENTI FORMATI / AVAILABLE IN SIZES

BOTTIGLIA / BOTTLE	CONFEZIONE / BOX	CODICE / CODE
50ML	STANDARD*	6-50-ST
100ML	STANDARD*	6-100-ST
200ML	STANDARD*	6-200-ST
100ML	PREMIUM**	6-100-PR
200ML	PREMIUM**	6-200-PR
100ML + 100ML	TWIN BOX PREMIUM**	6-12-100-TW-PR

* VERSIONE STANDARD: SCATOLA IN CARTONE CON BROCHURE

** VERSIONE PREMIUM: ASTUCCIO IN LEGNO CONFEZIONATO A MANO CONTENENTE BROCHURE, CUCCHIAINO IN PORCELLANA (PER L'ASSAGGIO SENZA ALTERAZIONI METALLICHE), EROGATORE

* STANDARD VERSION: CARDBOARD BOX WITH BROCHURE

** PREMIUM VERSION: HAND-PACKED WOODEN CASE CONTAINING BROCHURES, PORCELAIN SPOON (FOR TASTING WITHOUT METALLIC ALTERATIONS), DISPENSER FOR DOSING DROPS AND BROCHURES.





ACETAIA GUBERTINI
GINEPRO
25
MODENA
ITALIA

25 ANNI GINEPRO

25 YEARS OLD JUNIPER

SELEZIONE ESCLUSIVA INVECCHIATA 25 ANNI ALL'INTERNO DI PREGIATE BOTTICELLE DI LEGNO DI GINEPRO. LE CARATTERISTICHE DI QUESTO INVECCHIAMENTO SINGLE BARREL CONFERISCONO AL PRODOTTO UN TONO PRONUNCIATO, DALL'ASPETTO LIMPIDO, CON UN PROFUMO EQUILIBRATO, ELEGANTEMENTE ROTONDO, VELLUTATO E LEGNOSO CON RETROGUSTO DI BACCA DI GINEPRO

EXCLUSIVE SELECTION AGED 25 YEARS IN NE JUNIPER WOOD BARRELS. THE CHARACTERISTICS OF THIS SINGLE BARREL AGING GIVE THE PRODUCT A PRONOUNCED TONE, WITH A CLEAR APPEARANCE, WITH A BALANCED, ELEGANTLY ROUND, VELVETY AND WOODY AROMA WITH A JUNIPER BERRY AFTERTASTE

DISPONIBILE NEI SEGUENTI FORMATI / AVAILABLE IN SIZES

BOTTIGLIA / BOTTLE	CONFEZIONE / BOX	CODICE / CODE
50ML	STANDARD*	25-50-ST-GI
100ML	STANDARD*	25-100-ST-GI
100ML	PREMIUM**	25-100-PR-GI
100ML + 100ML	TWIN BOX PREMIUM**	GI-CI-100-TW-PR

* VERSIONE STANDARD: SCATOLA IN CARTONE CON BROCHURE.

** VERSIONE PREMIUM: ASTUCCIO IN LEGNO CONFEZIONATO A MANO CONTENENTE BROCHURE, CUCCHIAINO IN PORCELLANA (PER L'ASSAGGIO SENZA ALTERAZIONI METALLICHE), EROGATORE

* STANDARD VERSION: CARDBOARD BOX WITH BROCHURE.

** PREMIUM VERSION: HAND-PACKED WOODEN CASE CONTAINING BROCHURES, PORCELAIN SPOON (FOR TASTING WITHOUT METALLIC ALTERATIONS), DISPENSER FOR DOSING DROPS AND BROCHURES.





25 ANNI CILIEGIO

25 YEARS OLD CHERRY

INVECCHIATO OLTRE 25 ANNI ALL'INTERNO DI ANTICHE BOTTICELLE DI LEGNO DI CILIEGIO, LE CUI CARATTERISTICHE CONFERISCONO AL PRODOTTO DOLCEZZA E MORBIDE SFUMATURE GUSTATIVE. SELEZIONE DISPONIBILE IN SERIE LIMITATA.

AGED FOR OVER 25 YEARS IN ANCIENT CHERRY WOOD BARRELS. THE CHARACTERISTICS OF WHICH GIVE THE PRODUCT SWEETNESS AND SOFT TASTE NUANCES. SELECTION AVAILABLE IN LIMITED SERIES.

DISPONIBILE NEI SEGUENTI FORMATI / AVAILABLE IN SIZES

BOTTIGLIA / BOTTLE	CONFEZIONE / BOX	CODICE / CODE
50ML	STANDARD*	25-50-ST-GI
100ML	STANDARD*	25-100-ST-GI
100ML	PREMIUM**	25-100-PR-GI
100ML + 100ML	TWIN BOX PREMIUM**	GI-CI-100-TW-PR

* VERSIONE STANDARD: SCATOLA IN CARTONE CON BROCHURE.

** VERSIONE PREMIUM: ASTUCCIO IN LEGNO CONFEZIONATO A MANO CONTENENTE BROCHURE, CUCCHIAINO IN PORCELLANA (PER L'ASSAGGIO SENZA ALTERAZIONI METALLICHE), EROGATORE

* STANDARD VERSION: CARDBOARD BOX WITH BROCHURE.

** PREMIUM VERSION: HAND-PACKED WOODEN CASE CONTAINING BROCHURES, PORCELAIN SPOON (FOR TASTING WITHOUT METALLIC ALTERATIONS), DISPENSER FOR DOSING DROPS AND BROCHURES.





SENTORI LEGNOSI

WOODY HINTS

UNA DELLE CARATTERISTICHE DEL NOSTRO ACETO BALSAMICO E' LA DIVERSITA' DEI LEGNI PRESENTI NELLE FASI DI INVECCHIAMENTO DELLE BATTERIE. OGNUNO DI QUESTI LEGNI CEDE AL BALSAMICO DURANTE IL LUNGO RIPOSO UN'ARMONIA DI SAPORI CHE REGALANO AI NOSTRI BALSAMICI UN'AMPIEZZA SENSORIALE STRAORDINARIAMENTE PROFONDA E PROLUNGATA.

- GINEPRO: CONFERISCE AL BALSAMICO UN PROFUMO ED UN SAPORE SPICCATO DI BACCHE DI GINEPRO.
- FRASSINO: ACCELERA L'ACETIFICAZIONE DELL'ALCOL PRESENTE NEL BALSAMICO GIOVANE.
- CASTAGNO: CEDE AL BALSAMICO IL TANNINO CONFERENDOGLI IL COLORE AMBRATO.
- GELSO: AGEVOLA L'EVAPORAZIONE E CONCENTRAZIONE DEL BALSAMICO.
- ACACIA: UTILIZZATA PER MANTENERE L'ACIDITA' PER QUESTO VIENE USATA PREVALENTEMENTE NELLE BOTTI PIU' GRANDI DELLE BATTERIE.
- ROVERE: E' UN LEGNO DURO, RESISTENTE NEL TEMPO, NEUTRO ADATTO A PRESERVARE IL BALSAMICO SENZA ALTERARLO.
- CILIEGIO: CONFERISCE UN'INCONFONDIBILE ESSENZA DEL FRUTTO MATURO AL PRODOTTO FINALE.

ONE OF THE CHARACTERISTICS THAT CHARACTERIZE OUR BALSAMIC VINEGAR IS THE DIVERSITY OF THE WOODS PRESENT IN THE AGEING PHASES OF THE BATTERIES. EACH OF THESE WOODS GIVES THE BALSAMIC VINEGAR DURING THE LONG REST A HARMONY OF FLAVOURS THAT GIVE OUR BALSAMIC WINES AN EXTRAORDINARILY DEEP AND PROLONGED SENSORY BREADTH.

- JUNIPER: IT GIVES THE BALSAMIC VINEGAR A STRONG JUNIPER BERRY AROMA AND FLAVOUR.
- ASH TREE: IT ACCELERATES THE ACETIFICATION OF THE ALCOHOL PRESENT IN THE YOUNG BALSAMIC VINEGAR.
- CHESTNUT: IT GIVES THE TANNIN TO THE BALSAMIC, GIVING IT AN AMBER COLOUR (SHADE).
- MULBERRY: IT FACILITATES THE EVAPORATION AND CONCENTRATION OF BALSAMIC VINEGAR.
- ACACIA: USED TO MAINTAIN ACIDITY FOR THIS REASON IT IS MAINLY USED IN LARGER BARRELS OF BATTERIES.
- OAK: IT IS USED FOR THE SMALLER BARRELS, THOSE DESTINED FOR THE MORE MATURE PRODUCT. IT IS HARDWOOD, RESISTANT OVER TIME, AND NEUTRAL, SUITABLE FOR PRESERVING THE BALSAMIC WITHOUT ALTERING IT.
- CHERRY TREE: IT GIVES AN UNMISTAKABLE ESSENCE OF RIPE FRUIT TO THE FINAL PRODUCT.



I DETTAGLI CHE CONTANO

SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E RESPONSABILITÀ SOCIALE SONO FONDAMENTALI PER OTTENERE UN PRODOTTO DI ESTREMA QUALITÀ. REGOLE FONDAMENTALI COME LA QUALITÀ DELLE UVE PROVENIENTI DA VIGNETI SITUATI ESCLUSIVAMENTE IN PROVINCIA DI MODENA, IL RISPETTO DEL TEMPO PER LA LENTA TRASFORMAZIONE E L'ARTIGIANALITÀ DELLE OPERAZIONI IN ACETAIA, RENDONO UNICI I NOSTRI ACETI. LE CONFEZIONI CHE UTILIZZIAMO SONO RIGOROSAMENTE "GREEN" CON LARGO USO DI VETRO, LEGNO E CARTA RICICLATA, SONO PREPARATE COMPLETAMENTE A MANO RIDUCENDO AL MINIMO L'IMPATTO AMBIENTALE. OGNI PASSAGGIO DI PRODUZIONE RISPETTA IL MONITORAGGIO DEI PUNTI DELLA LAVORAZIONE DESCRITTI NEL MANUALE HACCP GARANTENDO RIGIDI CONTROLLI SU TUTTA LA LIERA.



I NOSTRI BALSAMICI SONO:

- PRODOTTI INTERAMENTE IN PROVINCIA DI MODENA
- 100% NATURALI, SENZA CONSERVANTI CHIMICI
- CODIFICATI E TRACCIATI
- SENZA SOLFITI
- SENZA GLUTINE
- SENZA COLORANTI
- VEGAN
- SENZA OGM

ENVIRONMENTAL SUSTAINABILITY AND SOCIAL RESPONSIBILITY ARE ESSENTIAL TO OBTAIN A PRODUCT OF EXTREME QUALITY. FUNDAMENTAL RULES SUCH AS THE QUALITY OF GRAPES FROM VINEYARDS LOCATED EXCLUSIVELY IN THE PROVINCE OF MODENA, RESPECT FOR TIME FOR SLOW TRANSFORMATION AND THE CRAFTSMANSHIP OF THE OPERATIONS IN THE VINEGAR CELLAR MAKE OUR VINEGARS UNIQUE. THE PACKAGES WE USE ARE STRICTLY "GREEN" WITH EXTENSIVE USE OF GLASS, WOOD AND RECYCLED PAPER, THEY ARE PREPARED COMPLETELY BY HAND, REDUCING TO A MINIMUM THE ENVIRONMENTAL IMPACT. EACH PRODUCTION STEP RESPECTS THE MONITORING OF THE PROCESSING POINTS DESCRIBED IN THE HACCP MANUAL ENSURING STRICT CONTROLS ON THE ENTIRE SUPPLY CHAIN.



ALL OUR BALSAMIC ARE:

- MADE IN ITALY
- 100% NATURAL
- CODED AND TRACKED
- WITHOUT SULPHITES
- GLUTEN FREE
- WITHOUT DYES
- VEGAN
- GMO FREE







GUBERTINI.COM



FOLLOW US:



@ACETAIA GUBERTINI