



In una palazzina antica nella piazza Dama a Castelvetro di Modena nasce "La Vecchia Dispensa". Le proposte gastronomiche sono basate principalmente sugli ingredienti della cucina tradizionale modenese, primo fra tutti l'aceto balsamico, fiore all'occhiello della loro produzione.

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

L'Aceto Balsamico viene fatto ancora con metodo tradizionale: mosto cotto di uve Trebbiano della provincia di Modena, aggiunta di colonie batteriche acetiche dette "madi",



invecchiamento in botticelle di legno pregiato che avviene per travasi successivi in botti di differenti dimensioni e tipi di legno (rovere, gelso, castagno, ciliegio, ginepro), collocati in unità produttive dette "batterie".

L'invecchiamento permette all'Aceto Balsamico di raggiungere quelle caratteristiche che ne fanno un prodotto unico.

Il termine "balsamico" viene dato a questo prodotto perché si dice abbia proprietà

medicinali; solo negli ultimi 200 anni è passato anche ad uso gastronomico. L'Aceto Balsamico si presenta di colore bruno scuro, profumo penetrante con una gradevole acidità e raggiunge una densità maggiore con il passare degli anni. Per il suo utilizzo la regola dettata da una più che centenaria esperienza d'uso vuole il Balsamico quasi sempre ultimo a comparire nella sequenza degli ingredienti usati per una preparazione gastronomica ad eccezione delle verdure crude.

Quando la sua anzianità comincia a superare i 20 anni diventa più denso, si arricchisce di profumi e sapori. A questo punto può essere utilizzato su scaglie di formaggio Parmigiano Reggiano, sulle fragole, sul gelato, o sorseggiato a fine pasto.



Aceto Balsamico di Modena IGP (senza caramello e coloranti)

- balsamico densità 1.17 da 25cl
- balsamico densità 1.20 da 25 cl e 1 l
- balsamico densità 1.20 Bio da 25 cl
- balsamico densità 1.22 da 25cl
- balsamico densità 1.27 da 25cl
- balsamico densità 1.30 da 25 cl calam. Ast.
- condimento densità 1.32 Bio da 10 cl
- condimento del trentennale densità 1.35 da 10 cl
- condimento set 4 densità, scat. in acetato 4 mignon 9ml

**CONDIMENTO ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP (TOPPING)**

Ottenuto dalla miscelazione di mosto di mele cotto, aceto balsamico invecchiato, miele e scorze di agrumi. Ottimo come condimento di fragole, macedonia di frutta fresca e gelati.

- eleganti bottiglie da 10cl

ACETO DI VINO con DOSATORE

Un aceto prodotto tradizionalmente da uve Pignoletto, affinato in botti di rovere.

- eleganti bottiglie da 25cl

CIPOLLE TROPEA IN ACETO DI VINO

Cipolle di Tropea fresche, pelate e lasciate a macerare in aceto di vino e sale.

- vasi da 700g

GELATINA ALL'ACETO BALSAMICO

Gelatina ideale con bolliti di carne formaggi dolci. Ottimo per la preparazione di dolci al cucchiaino.

- vasi da 100g

