



Modena

## LE VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE

La recette traditionnelle, composée uniquement de moût de raisin produit exclusivement dans la région d'Émilie-Romagne en Italie, donne un liquide dense et précieux, réservé à des utilisations d'exception.

Il y a plusieurs années, les producteurs de la province de Modène modifient la recette; ils ajoutent du vinaigre de vin au moût de raisin, diluant ainsi le contenu et, par le fait même, le prix de vente. Par conséquent, plusieurs variantes du produit sont créées, permettant de nouvelles applications culinaires que la recette traditionnelle, au prix très élevé, ne permettait pas.

**Chiffres ou barriques sur les étiquettes? Ne vous méprenez pas, il ne s'agit pas de l'âge du balsamique, mais d'une façon détournée pour un producteur de classer ses vinaigres.**

*La renommée du producteur est déterminante dans le choix d'un produit.*

### ÂGE

À Modène, il est interdit par une loi d'indiquer l'âge du balsamique sur la bouteille. Chaque vinaigre balsamique produit est issu d'une recette distincte: mélanges de moûts de raisin et de vinaigres de vin obtenus et vieillis dans des conditions différentes puis réunis. Il est donc impossible de déterminer l'âge du produit final. Faute de repères, la réputation du producteur demeure donc la principale référence pour le consommateur. C'est pourquoi Favuzzi ne sélectionne que des producteurs à la réputation établie.

### IGP



Dans le but de protéger le produit d'origine, le vinaigre balsamique de Modène a reçu, en juillet 2009, l'Indication géographique protégée (IGP) de l'Union européenne. Ce label de qualité est attribué aux produits alimentaires spécifiques et authentiques qui portent un nom géographique lié à leur terroir.

### QUALITÉ

La qualité des matières premières est essentielle. Même si le vieillissement en barriques de bois lui confère des notes tanniques élégantes et complexes, on ne peut pas faire un grand balsamique avec des ingrédients de piètre qualité.

De plus, la nature des ingrédients n'étant pas spécifiée sur les étiquettes, la renommée du producteur-artisan est déterminante dans le choix d'un produit.

Un producteur averti utilisera les moûts de raisin cuits naturellement. Les vinaigres de vin seront faits de vin produit avec des raisins tels que le Lambrusco et le Trebbiano. Il évitera aussi l'usage de caramel, bien qu'un taux de 2 % en contenu soit toléré pour les besoins de coloration.



GOURMAND  
DIVIN  
TRADITIONNEL

## SUIVEZ LE GUIDE

Favuzzi a conçu un système de classification pour ses vinaigres balsamiques, selon l'utilisation. Comme les balsamiques ne s'apprentent pas tous de la même façon, suivez le guide pour savoir comment les utiliser et les déguster!

**FAVUZZI**  
HUILES D'OLIVE & PRODUITS FINS

# GUIDE BALSAMIQUES



## BALSAMIQUES

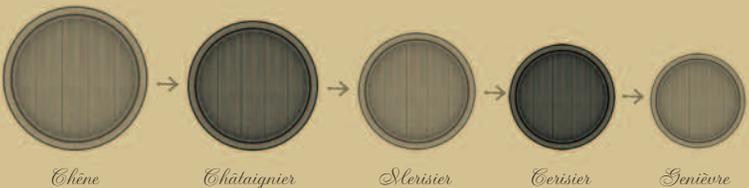
NOBLES VINAIGRES



**FAVUZZI** HUILES D'OLIVE & PRODUITS FINS  
favuzzi.com

### PROCESSUS DE VIEILLISSEMENT

L'ordre dans lequel les barriques de bois, aux différentes essences, sont utilisées ainsi que le temps de vieillissement sont confiés au savoir-faire du producteur.



FAVUZZI INTERNATIONAL  
65, rue de Port-Royal Ouest  
Montréal (Québec) H3L 2A7  
514 277-1234  
www.favuzzi.com

© Tous droits réservés à Favuzzi International

# LIMPIDE

NON VIEILLI,  
LÉGER ET FRAIS



TONDO CUPOLA WHITE

Les condiments blancs ont un goût délicat. Produits avec du concentré de moût de raisin et avec les mêmes vinaigres de vin que les autres balsamiques, ils ne subissent aucun vieillissement et le moût de raisin est clarifié afin qu'ils conservent leur limpidité.

## ACCORDS

Ils sont excellents avec les poissons et les viandes blanches et idéals pour les marinades, les salades et les crudités.



- VIEILLISSEMENT +

# ESSENTIEL

JEUNE, FRUITÉ  
ET ACIDULÉ



ERA TONDO LAURA FAVUZZI

Ces jeunes vinaigres subissent un processus de vieillissement court. La quantité de vinaigre de vin étant supérieure à la quantité de moût de raisin, ils sont moins concentrés et leur acidité est plus élevée.

## ACCORDS

Ils sont parfaits pour une utilisation quotidienne et tout indiqués pour les salades.



- VIEILLISSEMENT +

# GOURMAND

VIEILLI, GÉNÉREUX  
ET ÉQUILIBRÉ



FIASCHETTA TONDO TASTO

Un processus de vieillissement plus long et une concentration plus élevée en moût de raisin apportent à ces vinaigres balsamiques un équilibre parfait dans le goût, entre l'acidité et le sucré.

## ACCORDS

Ils sont idéals pour les plats de tous les jours, mais également pour les grands mets; délicieux aussi avec la viande ou le poisson grillé, les légumes bouillis ou grillés, les salades et en garniture sur les omelettes.



- VIEILLISSEMENT +

# DIVIN

EXTRA VIEILLI,  
DENSE ET SUCRÉ



SANTORINI TONDO ASE FAVUZZI

Créés à partir des meilleures sélections de moûts de raisin et de vinaigres de vin, ces balsamiques ont une densité et un goût qui les rapprochent fortement de la catégorie des traditionnels.

## ACCORDS

Ils sont parfaits pour la grande cuisine et exquis avec les fruits, les glaces et les fromages. Versez-en quelques gouttes sur du parmesan. Si délicieux que vous pouvez les déguster, seuls, à la fin d'un repas.



- VIEILLISSEMENT +

# TRADITIONNEL

MOMENT DE GRÂCE

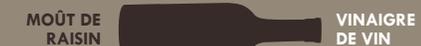


VECCHIO EXTRA VECCHIO

Cadeaux incomparables, ces grands balsamiques sont fabriqués exclusivement à partir de moût de raisin. Vieillis en fût pendant au moins 12 ans, ils bénéficient d'une Appellation d'origine protégée (AOP). La production est limitée et complexe: elle demande un savoir-faire exceptionnel. Cela explique leur prix élevé: jusqu'à 1000 \$/litre.

## ACCORDS

Ils sont sublimes avec les viandes rouges, les fruits de mer, le parmesan, les fruits rouges ainsi que les sorbets.



- VIEILLISSEMENT +