



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 tel 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.



FAVUZZI

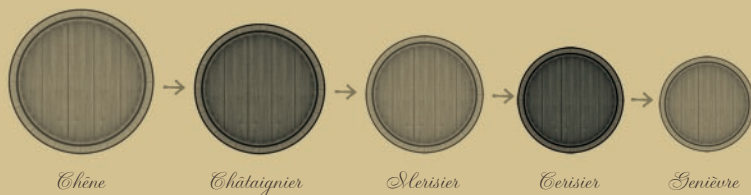
GOURMAND

SUIVEZ LE GUIDE

Favuzzi a conçu un système de classification pour ses vinaigres balsamiques, selon l'utilisation. Comme les balsamiques ne s'apprêtent pas tous de la même façon, repérez les bandes de couleur sur nos bouteilles et suivez le guide pour savoir comment les apprêter et les déguster!

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

HUILES D'OLIVE & PRODUITS FINS
favuzzi.com

Tous droits réservés à Favuzzi International.
© Copyright 2010.

FAVUZZI



LIMPIDE

NON VIEILLI,
LÉGER ET FRAIS



TONDO

CUPOLA WHITE

Les condiments balsamiques 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

Ces jeunes vinaigres ont un processus de vieillissement court. La quantité de vinaigre de vin versus moût de raisin étant plus grande, ils sont moins concentrés et leur acidité est plus élevée.

ACCORDS

Ils sont parfaits pour un usage quotidien et tout indiqués pour les entremets, les salades, les poissons et les sauces chaudes.



- VIEILLISSEMENT +

GOURMAND

VIEILLI, GÉNÉREUX
ET ÉQUILBRÉ



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

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 leurs prix élevés: 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 +