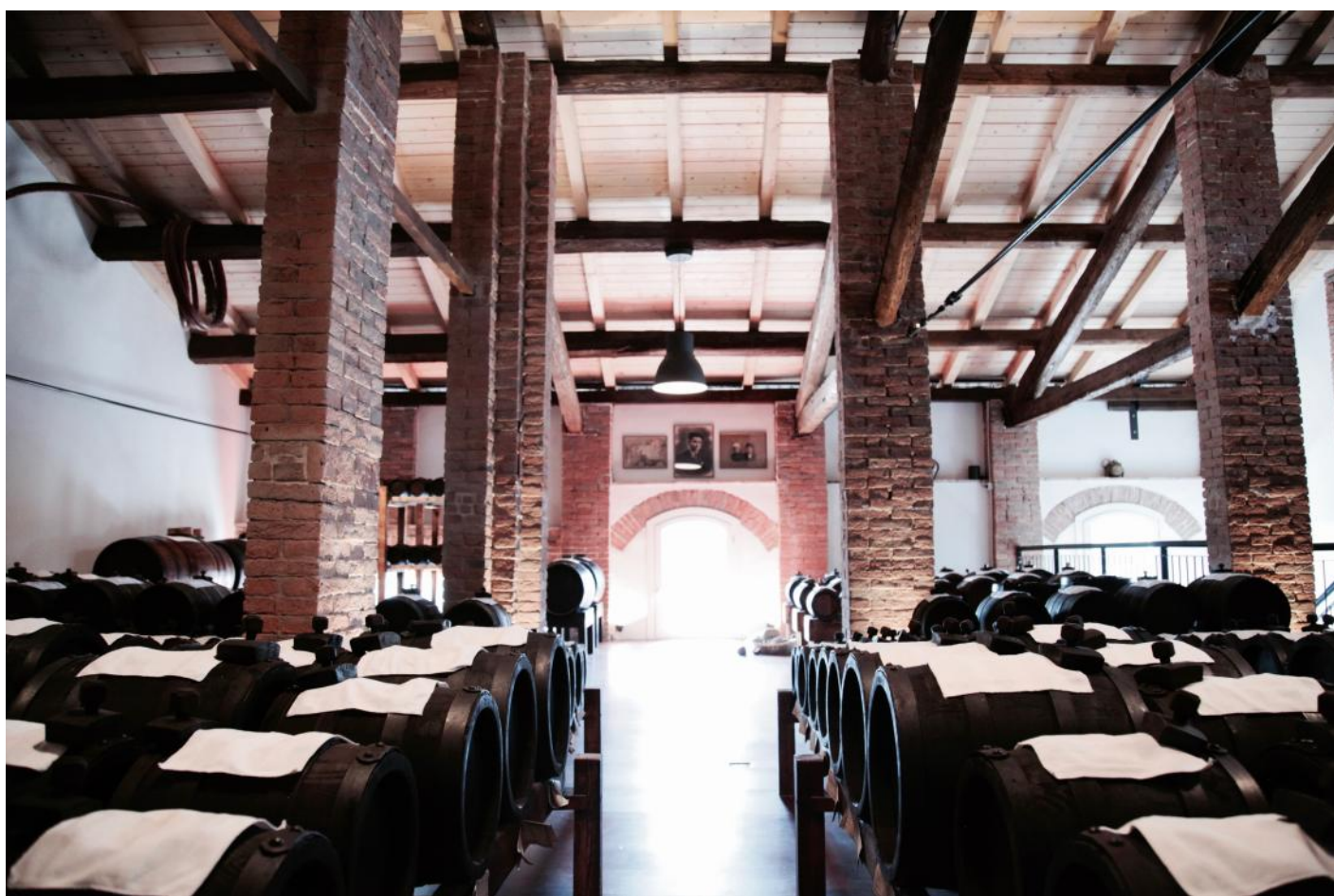


B Bonini



El vinagre balsámico de los grandes chefs



Acetaia Bonini es una acetaia artesanal ubicada en Vignola, a pocos pasos de Módena, donde producimos con pasión y dedicación el Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP.

En un mundo cada vez más orientado a la rapidez, preservamos el arte de la paciencia: cada gota de nuestros productos es el resultado de un proceso natural de fermentación y envejecimiento que dura años, a veces décadas, en baterías de barricas de diferentes maderas.

Nuestros productos, apreciados por grandes chefs en Italia y en el mundo, se elaboran exclusivamente con mosto de uva cocido, sin la adición de aditivos ni conservantes, siguiendo métodos transmitidos de generación en generación. Cada etapa del proceso refleja nuestro compromiso con la calidad, la autenticidad y el respeto por la tradición.

Acetaia Bonini no es solo un lugar de producción, sino una historia de territorio, artesanía y pasión, que se encuentra en cada gota.

El Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, envasado en la icónica botella diseñada por Giorgetto Giugiaro, se obtiene exclusivamente a partir de mosto de uva cocido de uvas locales, sin la adición de otros ingredientes.

Fermenta y madura durante al menos 12 años en baterías de barricas de diferentes maderas y tamaños decrecientes, desarrollando un color oscuro y brillante, un sabor agri-dulce equilibrado y un aroma rico con notas de madera, fruta y especias.

Sellado y certificado con la denominación DOP, garantiza autenticidad y excelencia. Su consistencia densa y su bouquet refinado encierran décadas de artesanía.

Perfecto para verduras, carne, pescado, quesos y postres, añade un toque de excelencia a cada plato.



ABTM DOP 12 años
100ml (3.38 oz)
Incluye librito y tapón dosificador de corcho con pajilla de vidrio soplado a mano.



ABTM DOP Extravecchio 25 años
100ml (3.38 oz)
Incluye librito y tapón dosificador de corcho con pajilla de vidrio soplado a mano.

**Explora nuestra
gama y descubre
la excepcional
calidad de Bonini.**

03
VIVACE

Vivace

Envejecido en baterías de barricas iniciadas hace al menos 3 años. Es perfecto para una ensalada o para experimentar.

08
GUSTOSO

Gustoso

Envejecido en baterías de barricas iniciadas hace al menos 8 años. Ya muestra su carácter y es ideal para verduras cocidas y crudas, pero también para dar rienda suelta a la creatividad en la cocina.

12
AFFINATO

Affinato

Envejecido en baterías de barricas iniciadas hace al menos 12 años. Es suave, Pruébalo en un risotto o sobre raviolos, pero también con pescado, incluyendo sushi y sashimi.

25
STRAVECCHIO

Stravecchio:

Envejecido en baterías de barricas iniciadas hace al menos 25 años. Denso y con un equilibrio perfecto, es insuperable sobre un filete apenas marcado o sobre Parmigiano Reggiano.

50
RISERVA

Riserva

Envejecido en baterías de barricas iniciadas hace al menos 50 años. La apoteosis: su acidez apenas perceptible lo hace perfecto sobre un helado de vainilla o fresas.



03
VIVACE

Envejecido en baterías de barricas iniciadas hace al menos 3 años, Bonini Vivace es ideal para marinados, aderezos y para enriquecer los platos del día a día.



250ml (8.4 oz)



Confección para la restauración
Chef canister
5 lt (1.38 gal)



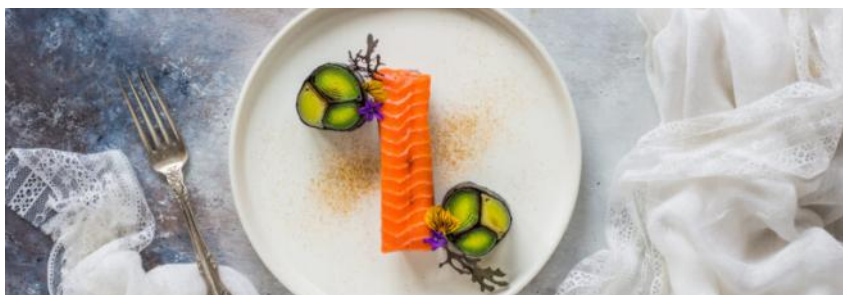
08 Envejecido
en baterías
de barricas
GUSTOSO iniciadas
hace al menos 8 años, Boni-
ni Gustoso combina notas
dulces y ácidas que realzan
el sabor de las verduras asa-
das, ensaladas y marinados
para carnes, añadiendo un
toque de refinamiento tanto
a los platos cotidianos co-
mo a las creaciones gour-
met.



250ml (8.4 oz)



12 Envejecido en
baterías de bar-
ricas iniciadas
AFFINATO hace al menos
12 años, Bonini Affinato
combina suavidad y com-
plejidad, ideal para pastas y
platos de pescado.



100ml (3.38 oz)



250ml (8.4 oz)



25 Envejecido
en baterías
de barricas
STRAVECCHIO iniciadas
hace al menos 25 años, Boni-
nini Stravecchio es atercio-
pelado y persistente, per-
fecto para realzar carnes
selectas y quesos curados.



40ml (1.35 oz)



100ml (3.38 oz)



250ml (8.4 oz)



50 Envejecido
en baterías
de barricas
RISERVA iniciadas
hace al menos 50 años, Bonini Reserva ofrece una consistencia almibarada y compleja que lo hace extraordinario sobre helado, postres cremosos y frutos rojos.



40ml (1.35 oz)



100ml (3.38 oz)



BONINI COLLECTION

Bonini Collection incluye toda la gama de nuestros envejecimientos y contiene 5 botellas con sabores únicos, desde el versátil Vivace hasta el lujoso Riserva. Es el regalo perfecto para amantes de la cocina y conocedores, así como una excelente herramienta para descubrir todos los secretos de nuestra acetaia.



5X15ml (5x0.50 oz)



ROVERE

40

Bonini srl

via Piero Gobetti 89

41058 - Vignola, Modena

+39059938433

www.balsamicobonini.it



Acetaia Bonini



[acetaia_bonini](https://www.instagram.com/acetaia_bonini)



[acetaia_bonini](https://twitter.com/acetaia_bonini)



Acetaia Bonini



acetaia@balsamicobonini.it