

Classeditori
100 TOP
GAMBERO ROSSO



A World of Balsamic
Un Mondo di Balsamico

ITALIA
04/22

MUSSINI
ARTE DEL BALSAMICO
ACETO
BALSAMICO
DI MODENA
I.G.P.
BALSAMIC
VINEGAR
MODENA

In every drop,

**a hundred
years history.**

Acetaia di Famiglia Mussini - 1909

*In ogni goccia,
**una storia
di cento anni.***

The flavors of Tradition.

- High quality musts only from **selected vineyards.**
- The right soil to grow vines **with a strong character.**
- Careful attention to preparation and to an ageing process **that is deeply rooted in tradition.**

These are the fundamental secrets that are handed down from generation to generation in Mussini to ensure a unique and inimitable balsamic vinegar.

Trebbiano and Lambrusco Grasparossa and Ancellotta are our main grapes of choice.

After crushing and cooking, the must is passed from barrel to barrel and allowed to mature with patience, cradled in fine wooden barrels.

Only continuous and careful transfers create a balsamic vinegar that is perfect in every way.



I sapori della Tradizione.

- Mosti di alta qualità **solo da vigneti selezionati.**
- Il terreno giusto per coltivare **vitigni dal forte carattere.**
- La cura di una preparazione e di un invecchiamento **che affondano le radici nella tradizione.**

Sono questi i tre segreti fondamentali che, di generazione in generazione, vengono tramandati in Mussini **per garantire un aceto balsamico unico e inimitabile.**

Trebbiano, Lambrusco Grasparossa e Ancellotta sono i nomi delle nostre uve.

Dopo la pigiatura e la cottura, il loro mosto passa di botte in botte, fatto maturare con pazienza e cullato da legni pregiati.

Solo un travaso continuo e attento dà vita a un aceto balsamico perfetto sotto tutti i punti di vista.

*Mussini
Pietro*



Balsamic Vinegar of Modena is the result of a **perfect balance between the sweetness of the must and the acidity (6%)** of the wine vinegar, giving it unique taste and aroma.

Balsamic Vinegar of Modena

Aceto Balsamico di Modena

To distinguish the degree of quality of its products, Mussini uses a progressive numbering system of "Gold Medals" (coins).

.....

**THE MORE COINS ARE
PRINTED ON THE LABEL
THE RICHER THE HISTORY
AND THE QUALITY OF THE
BALSAMIC VINEGAR ARE.**

.....

L'Aceto Balsamico di Modena è il frutto di un **perfetto equilibrio tra dolcezza del mosto e acidità dell'aceto** (6%) che conferisce un gusto e un aroma inimitabili.

Per distinguere la qualità dei suoi prodotti, Mussini assegna loro un numero progressivo di "Medaglie d'Oro".

PIÙ SONO LE MEDAGLIE D'ORO, PIÙ RICCA È LA STORIA E LA QUALITÀ DELL'ACETO BALSAMICO

Classic: young intensely flavoured vinegars, for everyday use.



1 Gold Medal: balsamic vinegars with quality of 3 wood passages, of a sweet and sour flavour and a high acidity.



2 Gold Medals: balsamic vinegars with quality of 6 wood passages, an intense, round flavour.



3 Gold Medals: balsamic vinegars with quality of 9 wood passages, dark colour with golden highlights and a well-balanced flavour.



4 Gold Medals: balsamic vinegars with quality of 12 wood passages, matured in oak cask, having hints of sweetness and a high density.



5 Gold Medals: balsamic vinegars with quality of 15 wood passages, very balanced sweet and sour flavour with an aftertaste of must, high density and viscosity.

Classic: aceti giovani dal sapore intenso, da usare ogni giorno.

3 Medaglie d'Oro: aceti balsamici con la qualità tipica di un 9 travasi, colore scuro con riflessi dorati, sapore ben bilanciato.

1 Medaglia d'Oro: aceti balsamici con la qualità tipica di un 3 travasi, dal sapore agrodolce e con elevata acidità.

4 Medaglie d'Oro: aceti balsamici con la qualità tipica di un 12 travasi, affinati in botti di rovere pregiato, sapore con note di dolcezza e densità elevata.

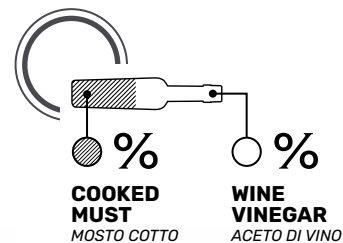
2 Medaglie d'Oro: aceti balsamici con la qualità tipica di un 6 travasi, dal gusto intenso e rotondo.

5 Medaglie d'Oro: aceti balsamici con la qualità tipica di un 15 travasi, sapore agrodolce molto bilanciato, retrogusto di mosti, densità e viscosità elevate.

BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

ACETO BALSAMICO DI MODENA

Famiglia MUSSINI



BALSAMIC VINEGAR 5 Gold Medals



code:
FM5030

ACIDITY: 6% 250ML

QUALITY: 5 GOLD MEDALS

DENSITY: 1.35

Ideal for: cooked or grilled vegetables, roasts, stews, grilled, smoked or boiled fish, omelets, shrimps, aged cheese, caviar, fruit salads, desserts, as a digestif.

Ideale per: verdure cotte o alla griglia, arrosti, bolliti, pesce grigliato, affumicato o bollito, frittate, gamberi, formaggi stagionati, caviale, macedonie, dessert, gelato, come digestivo.

BALSAMIC VINEGAR 4 Gold Medals



code:
FM5010

ACIDITY: 6% 250ML

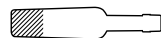
QUALITY: 4 GOLD MEDALS

DENSITY: 1.30

Ideal for: cooked or grilled vegetables, roasts, stews, grilled or boiled fish, omelets, shrimps, shellfish, aged cheese, caviar, fruit salads, desserts, as a digestif.

Ideale per: verdure cotte o alla griglia, arrosti, bolliti, pesce grigliato o bollito, frittate, gamberi, crostacei, formaggi stagionati, caviale, macedonie, dessert, come digestivo.

BALSAMIC VINEGAR 2 Gold Medals



code:
FM5005

ACIDITY: 6% 250ML

QUALITY: 2 GOLD MEDALS

DENSITY: 1.17

Ideal for: mixed salads, cooked vegetables, vinaigrette, meat or fish marinades, white or red meat, roasts and stews, omelets, shrimps, shellfish, boiled potatoes.

Ideale per: insalate miste, verdure cotte, pinzimoni, marinade di carne o pesce, carni bianche o rosse, arrosti o bolliti, frittate, gamberi, crostacei, patate bollite.

BALSAMIC VINEGAR BIO 5 Gold Medals - ORGANIC



code:
FM140BIO

ACIDITY: 6% 250ML

QUALITY: 5 GOLD MEDALS

DENSITY: 1.34

Ideal for: cooked or grilled vegetables, roasts, stews, grilled, smoked or boiled fish, omelets, shellfish, aged cheese, caviar, fruit salads, desserts, as a digestif.

Ideale per: verdure cotte o alla griglia, arrosti, bolliti, pesce grigliato, affumicato o bollito, frittate, gamberi, formaggi stagionati, caviale, macedonie, dessert, gelato, come digestivo.

WHITE BALSAMIC CONDIMENT

CONDIMENTO BIANCO

ROSE' BALSAMIC CONDIMENT

CONDIMENTO ROSE'

BALSAMIC CONDIMENT

CONDIMENTO NERO

Famiglia MUSSINI



BALSAM WHITE



code:
FM2275

ACIDITY: 4% 250ML

QUALITY: PREMIUM

DENSITY: 1.28

Ideal for: salads, vegetables, vinaigrette, meat or fish marinades, boiled meat or fish, boiled potatoes.

Ideale per: insalate, verdure, pinzimoni, marinate di carne o pesce, carne o pesce bolliti, patate bollite.



BALSAM ROSE'



code:
FM2285

ACIDITY: 4% 250ML

QUALITY: PREMIUM

DENSITY: 1.28

Ideal for: mixed salads, steamed or fried fish, fried mix, white meat, shellfish, soft cheese.

Ideale per: insalate miste, pesce al vapore o fritto, frittore, carni bianche, crostacei, formaggi freschi e a pasta molle.



BALSAM RESERVE



code:
FM2270

ACIDITY: 4% 250ML

QUALITY: PREMIUM

DENSITY: 1.28

Ideal for: mixed salads, steamed or fried fish, fried mix, white meat, shellfish, soft cheese.

Ideale per: insalate miste, pesce al vapore o fritto, frittore, carni bianche, crostacei, formaggi freschi e a pasta molle.



Cooking Tips

When the meat cuts are big, cooking makes the difference. Especially when the meat comes together with intense flavours and aromas such as the balsamic vinegar.

And an evergreen such as rib-eye steak can only go well with

Classics from the ACETAIA vinegars.

But tradition also gives space to modernity: berries help to flavour the dish.

Consigli in Cucina

Quando i tagli di carne sono importanti, la cottura fa la differenza. Soprattutto quando la carne si sposa a sapori intensi e profumati come il balsamico.

*E un classico come la costata non può che unirsi ai **Classici dell'ACETAIA.***

Ma la tradizione lascia spazio anche alla modernità: con i frutti di bosco che aromatizzano la pietanza.

BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

ACETO BALSAMICO DI MODENA

ACETAIA



ACETAIA - BALSAMIC VINEGAR 5 Gold Medals



code:
M140

ACIDITY: 6% 250ML

QUALITY: 5 GOLD MEDALS

DENSITY: 1.35

Ideal for: cooked or grilled vegetables, roasts, stews, grilled, smoked or boiled fish, omelets, shrimps, shellfish, aged cheese, caviar, fruit salads, desserts. A tablespoon after a meal as a digestif.

Ideale per: verdure cotte o alla griglia, arrosti, bolliti, pesce grigliato, affumicato o bollito, frittate, gamberi, crostacei, formaggi stagionati, caviale, macedonie, dessert, gelato. Un cucchiaino a fine pasto come digestivo.



ACETAIA - BALSAMIC VINEGAR 4 Gold Medals



code:
M130

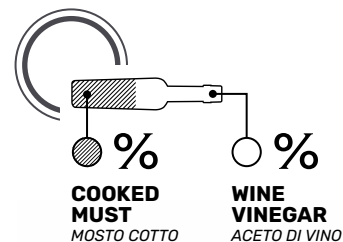
ACIDITY: 6% 250ML

QUALITY: 4 GOLD MEDALS

DENSITY: 1.30

Ideal for: cooked or grilled vegetables, roasts, stews, grilled or boiled fish, omelets, shrimps, shellfish, aged cheese, caviar, fruit salads, desserts. A tablespoon after a meal as a digestif.

Ideale per: verdure cotte o alla griglia, arrosti, bolliti, pesce grigliato o bollito, frittate, gamberi, crostacei, formaggi stagionati, caviale, macedonie, dessert. Un cucchiaino a fine pasto come digestivo.



ACETAIA - BALSAMIC VINEGAR 3 Gold Medals



code:
M120

ACIDITY: 6% 250ML

QUALITY: 3 GOLD MEDALS

DENSITY: 1.25

Ideal for: mixed salads, eggs and tuna, vinaigrette, meat or fish marinades, white or red meat, grilled or boiled fish, omelets, shrimps, shellfish, fried or boiled potatoes, cheese.

Ideale per: insalate miste, uova e tonno, pinzimoni, marinade di carne o pesce, carni bianche o rosse, pesce grigliato o bollito, frittate, gamberi, crostacei, patate fritte o bollite, formaggi.

BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

ACETO BALSAMICO DI MODENA

PASSIONE



PASSIONE 1 Gold Medal



code:
M1385

ACIDITY: 6% 250ML

QUALITY: 1 GOLD MEDAL

DENSITY: 1.10

Ideal for: salads,
vegetables, vinaigrette,
meat or fish marinades,
boiled meat or fish, boiled
potatoes.

Ideale per: insalate, verdure,
pinzimoni, marinate di carne o
pesce, carne o pesce bolliti,
patate bollite.



PASSIONE 1 Gold Medal



code:
M1380

ACIDITY: 6% 500ML

QUALITY: 1 GOLD MEDAL

DENSITY: 1.10

Ideal for: salads,
vegetables, vinaigrette,
meat or fish marinades,
boiled meat or fish, boiled
potatoes.

Ideale per: insalate, verdure,
pinzimoni, marinate di carne o
pesce, carne o pesce bolliti,
patate bollite.



PASSIONE WHITE n°4



code:
M1395

ACIDITY: 5% 250ML

QUALITY: n°4

DENSITY: 1.10

Ideal for: mixed salads,
steamed or fried fish, fried
mix, white meat, shellfish,
soft cheese.

Ideale per: insalate miste,
pesce al vapore o fritto, fritture,
carni bianche, crostacei, formaggi
freschi e a pasta molle.



PASSIONE WHITE n°4



code:
M1390

ACIDITY: 5% 500ML

QUALITY: n°4

DENSITY: 1.10

Ideal for: mixed salads,
steamed or fried fish, fried
mix, white meat, shellfish,
soft cheese.

Ideale per: insalate miste,
pesce al vapore o fritto, fritture,
carni bianche, crostacei, formaggi
freschi e a pasta molle.

WHITE BALSAMIC CONDIMENT

CONDIMENTO BALSAMICO
BIANCO

BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

ACETO BALSAMICO DI MODENA

VECCHIO DUCATO

WHITE BALSAMIC CONDIMENT

CONDIMENTO BALSAMICO
BIANCO



VECCHIO DUCATO 1 Gold Medal



code:
M1000

ACIDITY: 6% 250ML

QUALITY: 1 GOLD MEDAL

DENSITY: 1.10

Ideal for: salads, vegetables, vinaigrette, meat or fish marinades, boiled fish or meat, boiled potatoes.

Ideale per: insalate, verdure, pinzimoni, marinate di carne o pesce, carne o pesce bolliti, patate bollite.

VECCHIO DUCATO 2 Gold Medals



code:
M1010

ACIDITY: 6% 250ML

QUALITY: 2 GOLD MEDALS

DENSITY: 1.17

Ideal for: mixed salads, cooked vegetables, vinaigrette, meat or fish marinades, white or red meat, roasts and stews, omelets, shrimps, shellfish, boiled potatoes.

Ideale per: insalate miste, verdure cotte, pinzimoni, marinate di carne o pesce, carni bianche o rosse, arrosti o bolliti, frittate, gamberi, crostacei, patate bollite.

VECCHIO DUCATO 3 Gold Medals



code:
M1020

ACIDITY: 6% 250ML

QUALITY: 3 GOLD MEDALS

DENSITY: 1.25

Ideal for: mixed salads, eggs and tuna, vinaigrette, meat or fish marinades, game meat, red or white meat, grilled or boiled fish, shrimps, shellfish, fried or boiled potatoes, cheese.

Ideale per: insalate miste, uova e tonno, pinzimoni, marinate di carne o pesce, selvaggina, carni bianche o rosse, pesce, frittate, gamberi, patate fritte, formaggi.

VECCHIO DUCATO WHITE n°4



code:
M1050

ACIDITY: 5% 250ML

QUALITY: n°4

DENSITY: 1.10

Ideal for: mixed salads, steamed or fried fish, fried mix, white meat, shellfish, soft cheese.

Ideale per: insalate miste, pesce al vapore o fritto, frittate, carni bianche, crostacei, formaggi freschi e a pasta molle.



Cooking Tips

Modena and Emilia go well together with **Acetaia Mussini**, a delicate vinegar. How? Mix the egg yolks with granulated sugar until you make them white. The secret is to add some cold milk and mix all well. Keep the heat low while gently stirring. Just before boiling point, remove the mixture from the heat, add the cream and leave to cool.

Consigli in Cucina

*Modena ed Emilia in dolce compagnia di **Acetaia Mussini**, l'aceto dalle note garbate.*

Come? Montate i tuorli con lo zucchero fino a farli diventare bianchi.

Il segreto è aggiungere il latte quando è ancora freddo e unire bene il composto.

Il fuoco lento e un tocco continuo di mestolo faranno il resto.

Subito prima che bolla, basta togliere la crema dal fuoco, aggiungere la panna e lasciare raffreddare.

BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

ACETO BALSAMICO DI MODENA

CASA MUSSINI



CASA MUSSINI 5 Gold Medals



code:
M5400

ACIDITY: 6% 250ML

QUALITY: 5 GOLD MEDALS

DENSITY: 1.35

Ideal for: cooked or grilled vegetables, roasts, meat stews, tartare, fish, omelets, fried mix, shellfish, soups, aged cheese, caviar, fruit salads, desserts.
After a meal as a digestif.

Ideale per: verdure cotte o alla griglia, arrostiti, bolliti, tartare, pesce, frittate, fritti misti, crostacei, zuppe, formaggi stagionati, caviale, macedonie, dessert. A fine pasto come digestivo.

IL DENSO



IL DENSO 5 Gold Medals



code:
M9910

ACIDITY: 6% 250ML

QUALITY: 5 GOLD MEDALS

DENSITY: 1.35

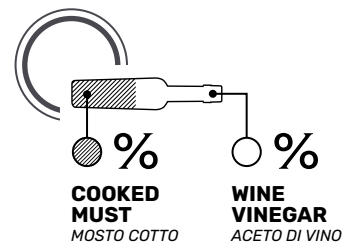
Ideal for: salads, vegetables, vinaigrette, meat or fish marinades, boiled fish or meat, boiled potatoes.

Ideale per: insalate, verdure, pinzimoni, marinate di carne o pesce, carne o pesce bolliti, patate bollite.

BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

ACETO BALSAMICO DI MODENA

BELLA MODENA



BELLA MODENA 1 Gold Medal



code:
M5006

ACIDITY: 6% 250ML

QUALITY: 1 GOLD MEDAL

DENSITY: 1.13

Ideal for: salads, vegetables, vinaigrette, marinated or boiled meat and fish, boiled potatoes.

Ideale per: insalate, verdure, pinzimoni, marinare di carne o pesce, carne o pesce bollito, patate bollite.

BELLA MODENA 3 Gold Medals



code:
M5011

ACIDITY: 6% 250ML

QUALITY: 3 GOLD MEDALS

DENSITY: 1.25

Ideal for: mixed salads, eggs and tuna, vinaigrette, marinades, game meat, white or red meat, grilled or boiled fish, omelets, shrimps, shellfish, fried or boiled potatoes, cheese.

Ideale per: insalate miste, uova e tonno, pinzimoni, marinare, selvaggina, carni bianche o rosse, pesce grigliato o bollito, frittate, gamberi, crostacei, patate fritte o bollite, formaggi.

BELLA MODENA 5 Gold Medals



code:
M5031

ACIDITY: 6% 250ML

QUALITY: 5 GOLD MEDALS

DENSITY: 1.35

Ideal for: vegetables, roasts, stews, grilled, smoked or boiled fish, omelets, shrimps, shellfish, pizza, aged cheese, caviar, fruit salads, desserts, ice cream. After a meal as a digestif.

Ideale per: verdure, arrosti, bolliti, pesce grigliato, frittate, gamberi, crostacei, pizza, formaggi stagionati, caviale, macedonie, dessert, gelato. Come digestivo.

BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

ACETO BALSAMICO DI MODENA

VIOLETTA



VIOLETTA 2 Gold Medals



code:
M5100

ACIDITY: 6% 250ML

QUALITY: 2 GOLD MEDALS

DENSITY: 1.17

Ideal for: mixed salads, cooked vegetables, vinaigrette, meat or fish marinades, white or red meat, roasts and stews, omelets, shrimps, shellfish, boiled potatoes.

Ideale per: insalate miste, verdure cotte, pinzimoni, marinate di carne o pesce, carni bianche o rosse, arrostiti o bolliti, frittate, gamberi, crostacei, patate bollite.

He is grown tightly in wooden barrels, thus giving maturity and complexity of taste to the product.

Viene invecchiato rigorosamente in botti di legno dando così maturità e complessità di sapori al prodotto.

INVECCHIATO



INVECCHIATO 3 Gold Medals



code:
M5500

ACIDITY: 6% 250ML

QUALITY: 3 GOLD MEDALS

DENSITY: 1.21

Ideal for: vegetables, good meat or seasoned cheese. His delicate acidity also marries well with mozzarella or fresh cheese.

Ideale per: verdure, carni pregiate o formaggi stagionati. La sua delicata acidità si sposa bene anche con la mozzarella o con i formaggi freschi.



Cooking Tips

First courses, first in taste.

With a vinegar of the tone and consistency of **Traditional Balsamic Vinegar of Modena Aged 12 years**, first courses truly come into their own. Especially with the dishes that made Emilia famous. Let's talk for instance about tortellini, extremely thin filled pasta softened by homemade cream and enriched with balsamic vinegar.

Consigli in cucina

*Primi piatti, primi in sapore. Con un aceto di tono e di consistenza come l'**Aceto Balsamico Tradizionale di Modena invecchiato 12 anni** i primi danno il meglio di sé. Ad iniziare dalle ricette che hanno reso grande l'Emilia.*

Vogliamo parlare dei tortellini di sfoglia finissima, ammorbiditi da panna fatta in casa e impreziositi dal sapore balsamico?

TRADITIONAL BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA

TRADITIONAL DOP



EXTRAVECCHIO

TRADIZIONAL BALSAMIC VINEGAR - 25 years



code:
M1901T

ACIDITY: 6% 100ML

QUALITY: 25 YEARS

DENSITY: 1.36

Ideal for: mixed salads, eggs and tuna, vinaigrette, meat or fish marinades, game meat, red or white meat, grilled or boiled fish, omelets, shrimps, shellfish, fried or boiled potatoes, cheese.

Ideale per: insalate miste, uova e tonno, pinzimoni, marinate di carne o pesce, selvaggina, carni bianche o rosse, pesce, frittate, gamberi, patate fritte, formaggi.



TRADIZIONAL BALSAMIC VINEGAR - 12 years



code:
M1900T

ACIDITY: 6% 100ML

QUALITY: 12 YEARS

DENSITY: 1.34

Ideal for: mixed salads, steamed or fried fish, fried mix, white meat, shellfish, soft cheese.

Ideale per: insalate miste, pesce al vapore o fritto, frittate, carni bianche, crostacei, formaggi soffici.



Cooking Tips

Pork medallions are one of the classic dishes that enhance the taste of balsamic vinegar. And in this case, the star of the show is the balsamic GLAZE

Mussini BIO.

A piece of advice: after adding your preferred spices to the sauce, sieve it to remove any residue and continue to slowly pour it.

Consigli in Cucina

I medaglioni di carne sono uno dei grandi classici che esaltano il gusto del balsamico.

*E la protagonista in questo caso è la CREMA al balsamico, **BIO Mussini**.*

Un consiglio: dopo aver aromatizzato la salsa con le spezie che preferite, filtratela per eliminare i residui e condite versandola a filo.

BALSAMIC VINEGAR IGP ORGANIC

ACETO BALSAMICO
BIO

BIO-ORGANIC



BALSAMIC VINEGAR ORGANIC 1 GOLD MEDAL



code:
M101BIO

ACIDITY: 6% 250ML

QUALITY: 1 GOLD MEDAL

DENSITY: 1.13

Ideal for: salads, vegetables, vinaigrette, meat and fish marinades, boiled meat or fish, boiled potatoes.

Ideale per: insalate, verdure, pinzimoni, marinate di carne o pesce, carne o pesce bolliti, patate bollite.

GLAZE WITH ABM PGI ORGANIC

CREMA CON ABM IGP
BIO



GLAZE ORGANIC con Aceto Balsamico igp

code:
M1600BIO/2

ACIDITY: 3.5% 150ML

Ideal for: mixed salads, roasted or boiled meat, deli meat, fish, sandwiches, pizza, fruit salads, desserts, cakes.

Ideale per: insalate miste, carne arrosto o bollita, salumi, pesce, tramezzini, pizza, macedonie, dessert, torte.



Vinegar-Bar dressings are produced using selected, high quality raw materials. They are intended for the pioneers of new tastes and flavours. Clients that distinguish themselves through their culinary culture, but who share the pleasure of an extraordinary sensory experience.

Vinegar-Bar

Balsam Mussini

.....

A new concept which breathes freshness into the kitchen and in your drinks: **Alcohol free** balsam condiment with cocktail taste, but also a cocktail ingredient with balsam taste.

.....

●

A synthesis between tradition, high-quality ingredients and culinary art.

The result is a precious nectar suited to different occasions.

●

- by adding it to ice and sparkling water, one can enjoy refreshing cold drinks **#mocktails**;
- along with sparkling wines and spirits, exceptionally novel cocktails are created;
- and of course, they can be used to flavour a myriad of dishes such as cheeses, ice cream, sashimi, meats, fruit or vegetable salads, raw and cooked vegetables.

*I **Vinegar-Bar** sprigionano sulle pietanze i **profumi della bella stagione**.*

*I **Vinegar-Bar** sono rivolti agli esploratori del gusto. Clienti diversi per palato e cultura enogastronomica ma accomunati dal piacere di un'esperienza sensoriale straordinaria.*

Aggiungendoli a ghiaccio e acqua frizzante si ottengono bevande fresche e dissetanti **#mocktails**.
Mentre assieme a **distillati** e **vini frizzanti** si preparano aperitivi inediti.

E ovviamente si possono usare per condire una miriade di pietanze come formaggi, sashimi, carni, gelato, dolci, macedonie, frutta, latte, insalate e verdure crude e cotte.

#vinegar-bar

Dressing Balsam Mussini
Condimento Balsam Mussini

Vinegar-Bar

Balsam Mussini



**BALSAM
GIN-TONIC
VINEGAR-BAR**

.....
Balsam GIN TONIC
Vinegar-Bar
.....



code:
M2266

ACIDITY: 4% 250ML

AUTHENTIC ITALIAN TASTE

DENSITY: 1.25
.....

APERITIF
Soft Gin-Tonic
Spritz

- Balsam Gin-Tonic
- Lime
- Water • Mint

Balsam
"NEGRONI"

- Balsam Gin-Tonic
- Vermouth
- Campari • Ice

APETIZER

Tuna
Tartare

- Balsam Gin-Tonic
- Fresh tuna
- Spring onions
- Cucumbers • Chili
- Coriander
- Lemon flavoured oil

MAIN COURSE

Pork fillet
skewer

- Balsam Gin-Tonic
- Tomatoes
- Onions
- Mangos
- Chili flavoured oil

DESSERT

Gin-Tonic
Mascarpone

- Balsam Gin-Tonic
- Mascarpone cream
- Wild berries compote



**BALSAM
AMARETTO
VINEGAR-BAR**

.....
Balsam AMARETTO
Vinegar-Bar
.....



code:
M2267

ACIDITY: 4% 250ML

AUTHENTIC ITALIAN TASTE

DENSITY: 1.25
.....

APERITIF

Apple Amaretto

- Balsam Amaretto
- Apple juice
- Apple slice • Mint

Balsam Amaretto
"Godmother"

- 2/3 Balsam Amaretto
- 1/3 Vodka
- Sparkling water

APETIZER

Mixed
salad

- Balsam Amaretto
- Carrots • Potatoes
- Apples
- Feta
- Olive oil

MAIN COURSE

Mixed
mash

- Balsam Amaretto
- Sweet potatoes
- Turnips • Carrots
- Thyme
- Beef fillet
- Olive oil

DESSERT
Fruit salad
with yogurt

- Balsam Amaretto
- Caramellized Walnuts
- Apple
- Banana
- Orange
- Natural yogurt

#vinegar-bar

Dressing Balsam Mussini
Condimento Balsam Mussini

Vinegar-Bar

Balsam Mussini



**BALSAM
& SPRITZ**
VINEGAR-BAR

Balsam SPRITZ Vinegar-Bar



code:
M2268

ACIDITY: 4% 250ML

AUTHENTIC ITALIAN TASTE

DENSITY: 1.25

APERITIF

Orange Spritz

- Balsam Spritz
- Orange juice
- Mint • Orange • Slice

Spritz Modena

- Balsam Spritz
- Prosecco
- Sparkling water

APETIZER

Goat cheese Salad

- Balsam Spritz
- Pickled lettuce
- Goat cheese
- Walnuts
- Tomatoes
- Olive oil

MAIN COURSE

Duck breast

- Balsam Spritz
- Risotto
- Duck breast
- Lemons
- Olive oil

DESSERT

Panna cotta orange

- Panna cotta
- Reduction of:
Balsam Spritz,
Oranges,
Grapefruits,
Limes



**BALSAM
LIMONCINO**
VINEGAR-BAR

Balsam LIMONCINO Vinegar-Bar



code:
M2269

ACIDITY: 4% 250ML

AUTHENTIC ITALIAN TASTE

DENSITY: 1.25

APERITIF

Limoncino Spritz

- Balsam Limoncino
- Water • Prosecco
- Basil • Ice

Limoncino Lemonade

- Balsam Limoncino
- Bitter Lemon
- Mint • Lemon

APETIZER

Salmon Carpaccio

- Balsam Limoncino
- Rucola salad
- Fresh salmon
- Olive oil
- Fleur de sel

MAIN COURSE

Spinach pork escalope


- Balsam Limoncino
- Pork escalope
- Green spinach
- Parsley
- Olive oil

DESSERT

Limoncino Sorbet

- Balsam Limoncino
- Lemon sorbet
- Fresh mint

#vinegar-bar



*The barrels receive
daily attention and care:
**this is the only
reliable way to create
a product of
excellence.***

*Le botticelle vengono
coccolate spesso, anche
ogni giorno, perchè: **solo
un'attenzione quotidiana
da origine a un prodotto
di eccellenza.***

Balsamic Condiment

Condimenti Balsamici

Mussini Balsamic Dressings, of intense colours with golden hues, are divided into a rich classification according to their variety.

.....

THE NUMBER ON THE LABEL
CORRESPONDS TO THE QUALITY
AS REPRESENTED BY THE
NUMBER OF BARREL
TRANSFERS NEEDED TO BRING
THE PRODUCT TO MATURITY.

.....

I Condimenti Balsamici Mussini, dai colori intensi e dai riflessi dorati, vengono suddivisi in una ricca classificazione in base alla loro varietà.

**IL NUMERO IN ETICHETTA
CORRISPONDE ALLA QUALITÀ CHE
OCCORRE RAGGIUNGERE PER FAR
MATURARE IL PRODOTTO.**

until the 7:
young balsamic dressings, with a delicate scent and a pleasant sweet and sour flavour.

from 8 to 12:
more mature balsamic dressings, with sweet and woody notes, mixed to a sweet and sour flavour.

from 20 to 100:
balsamic dressings with a very high density and consistency and a pleasant aftertaste.

The variety of the Mussini product range continues:

the **Family Reserve** line offers precious balsamic dressings that have reached maturity in ancient family barrels, giving them sweet and sour flavours and hints of grape must and aged wood;

White Balsamic Dressings, matured in oak, with a pale yellow colour and a fruity sweet and sour flavour.

fino al n°7
condimenti balsamici giovani, dal profumo delicato e dal gradevole sapore agrodolce.

dal n°8 al n°12
condimenti balsamici più maturi, con note dolci e legnose unite al sapore agrodolce.

dal n°20 al n°100
condimenti balsamici con densità e viscosità molto elevate e un piacevole retrogusto di mosto.

*Ma la ricchezza di Mussini è ancora più grande: la linea **Riserva di Famiglia** propone preziosi condimenti balsamici preziosi che hanno raggiunto la maturazione nelle antiche barrique di famiglia, che danno loro sapori agrodolci e note di mosti e legni invecchiati; i **Condimenti Balsamici Bianchi**, maturati nel rovere, hanno un colore paglierino e un sapore agrodolce fruttato.*

WHITE BALSAMIC CONDIMENTO

CONDIMENTO BIANCO

ROSE' BALSAMIC CONDIMENTO

CONDIMENTO ROSE'

RESERVE BALSAMIC CONDIMENTO

CONDIMENTO RISERVA

EMOZIONE n°12



BALSAMICO BIANCO EMOZIONE N°12



code:
M2275

ACIDITY: 4% 250ML

QUALITY: PREMIUM

DENSITY: 1.28

Ideal for: mixed salads, cooked vegetables, vinaigrette, meat or fish marinades, white or red meat, roasts and stews, omelets, shrimps, shellfish, boiled potatoes.

Ideale per: insalate miste, verdure cotte, pinzimoni, marinate di carne o pesce, carni bianche o rosse, arrosti o bolliti, frittate, gamberi, crostacei, patate bollite.

BALSAMICO ROSE' EMOZIONE N°12



code:
M2285

ACIDITY: 4% 250ML

QUALITY: PREMIUM

DENSITY: 1.28

Ideal for: mixed salads, steamed or fried fish, fried mix, white meat, shellfish, soft cheese.

Ideale per: insalate miste, pesce al vapore o fritto, frittore, carni bianche, crostacei, formaggi soffici.

BALSAMICO RISERVA EMOZIONE N°12



code:
M2270

ACIDITY: 4% 250ML

QUALITY: PREMIUM

DENSITY: 1.28

Ideal for: mixed salads, steamed or fried fish, fried mix, white meat, shellfish, soft cheese.

Ideale per: insalate miste, pesce al vapore o fritto, frittore, carni bianche, crostacei, formaggi soffici.





WHITE BALSAMIC CONDIMENTO

CONDIMENTO BIANCO



BALSAMICO BIANCO EMOZIONE N°12



code:
M2277

ACIDITY: 4% 500ML

QUALITY: PREMIUM

DENSITY: 1.28

Ideal for: mixed salads, cooked vegetables, vinaigrette, meat or fish marinades, white or red meat, roasts and stews, omelets, shrimps, shellfish, boiled potatoes.

Ideale per: insalate miste, verdure cotte, pinzimoni, marinade di carne o pesce, carni bianche o rosse, arrostiti o bolliti, frittate, gamberi, crostacei, patate bollite.

EXTRAVIRGIN OLIVE OIL

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



OLIO EVO EMOZIONE N°12

code:
M2289

ACIDITY: 4% 500ML

QUALITY: PREMIUM

Ideal for: raw, cooked and barbecued vegetables, potatoes, vinaigrettes, dipping and sauces, soup, pasta, rice, roast or grilled meat, fish, cheese, cured meat, pizza, garlic bread.

Ideale per: verdure crude, cotte o alla brace, patate, pinzimoni, salse e sughi, zuppa, pasta, riso, carni arrostiti o alla griglia, pesce, formaggi, affettati, pizza, bruschetta.



Cooking Tips

NOBILE Condiment.

As the name suggests, its main quality is the softness and balance of the seasoning.

Within the world of Mussini, it is the ideal condiment to garnish and balance out softer tastes with a touch of delicacy.

Together panna cotta, ice cream and fruit it creates a dance of flavours giving life to a dessert of a peculiar nature.

Condimento NOBILE.

Come suggerisce il nome, la sua dote principale è la dolcezza e l'equilibrio nel condire.

Nel mondo di Mussini, è il condimento ideale per guarnire e bilanciare sapori morbidi con un tocco di sfiziosità.

La panna cotta, il gelato, la frutta, creano una danza di sapori dando vita a un dessert al cucchiaino particolarissimo.

BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

ACETO BALSAMICO DI MODENA

SCRIGNO FAMILY RESERVE



SCRIGNO Balsamic Vinegar of Modena



code:
M1990

ACIDITY: 6% 750ML

QUALITY: 5 GOLD MEDALS

DENSITY: 1.35

Ideal for: cooked or grilled vegetables, roasts, meat stews, grilled or boiled fish, omelets, shrimps, shellfish, aged cheese, caviar, fruit salads, desserts, ice cream.

Ideale per: verdure cotte o alla griglia, arrosti, bolliti, pesce grigliato o bollito, frittate, gamberi, crostacei, formaggi stagionati, caviale, macedonie, dessert.

NOBILE BALSAMIC CONDIMENT

CONDIMENTO NOBILE

NOBILE FAMILY RESERVE



NOBILE Balsamic Condiment



code:
M1992

ACIDITY: 5% 100ML

QUALITY: 6 GOLD MEDALS EQUIVALENT

DENSITY: 1.35

Ideal for: cooked or grilled vegetables, roasts, meat stews, grilled or boiled fish, omelets, shrimps, shellfish, aged cheese, caviar, fruit salads, desserts, ice cream.

Ideale per: verdure cotte o alla griglia, arrosti, bolliti, pesce grigliato o bollito, frittate, gamberi, crostacei, formaggi stagionati, caviale, macedonie, dessert.

ACETIFIED COOKED GRAPE MUST

MOSTO COTTO ACETIFICATO

CUBO FAMILY RESERVE



100%

**TRADITIONALLY
PRODUCED FROM
COOKED MUST**

100% MOSTO COTTO ACETIFICATO
COME DA TRADIZIONE

CUBO n°100 GRANDE VECCHIO



code:
M1941

ACIDITY: 5% 50ML

QUALITY: N°100

DENSITY: 1.35

Ideal for: cooked or grilled vegetables, smoked or steamed salmon, fish, pizzas, risottos, grilled or roasted meats, shellfish, caviar, foie gras, aged cheese, fruit salads, dark chocolate, strawberries, ice cream. After meal as a digestif.

Ideale per: verdure cotte o alla griglia, salmone affumicato o al vapore, pesce, pizza, risotti, carni alla griglia o arrosto, crostacei, caviale, foie gras, formaggi stagionati, cioccolata fondente, fragole, gelato. A fine pasto come digestivo.

CUBO n°30 DELIZIA



code:
M1921

ACIDITY: 5% 50ML

QUALITY: N°30

DENSITY: 1.35

Ideal for: cooked or grilled vegetables, smoked or steamed salmon, fish, pizza, risottos, grilled or roasted white and red meats, shellfish, caviar, aged cheese, fruit salads. A tablespoon after a meal as a digestif.

Ideale per: verdure cotte o alla griglia, salmone affumicato o al vapore, pesce, pizza, risotti, carni bianche e rosse alla griglia o arrosto, crostacei, caviale, formaggi stagionati, macedonie. Un cucchiaino a fine pasto come digestivo.

CUBO n°20 EMOZIONE



code:
M1911

ACIDITY: 5% 50ML

QUALITY: N°20

DENSITY: 1.35

Ideal for: mixed salads, eggs and tuna, vinaigrette, meat or fish marinades, game meat, red or white meat, grilled or boiled fish, omelets, shrimps, shellfish, fried or boiled potatoes, soft or aged cheese. After meal as a digestif.

Ideale per: insalate miste, uova e tonno, pinzimoni, marinade di carne o pesce, selvaggina, carni bianche o rosse, pesce grigliato o bollito, frittate, gamberi, crostacei, patate fritte o bollite, formaggi stagionati. A fine pasto come digestivo.

COOKED GRAPE MUST

MOSTO COTTO D'UVA

SABA



SABA COOKED GRAPE



code:
M171

250ML

QUALITY: 100% PURE COOKED GRAPE MUST

DENSITY: 1,34

Ideal for: hrimps, shellfish, foie gras, aged cheese, caviar cooked or grilled vegetables, roasts, meat stews, grilled, smoked or boiled fish, omelets, fruit salads, desserts, ice cream.

Ideale per: gamberi, crostacei, foie gras, formaggi stagionati, caviale, verdure cotte o alla griglia, arrosti, bolliti, pesce grigliato, affumicato o bollito, frittate, macedonie, dessert, gelato.

BALSAMIC CONDIMENT

CONDIMENTO BALSAMICO

BALSAMIC SELECTION



code:
M2800

BALSAMIC CONDIMENT n°7



ACIDITY: 5%

100ML

QUALITY: N°7

DENSITY: 1.17

Ideal for: cooked or grilled vegetables, roasts, meat stews, meat marinades, shrimps, shellfish, foie gras.

Ideale per: verdure cotte o alla griglia, arrosti, bolliti, carni marinate, gamberi, crostacei, foie gras.

BALSAMIC CONDIMENT whit TRUFFLE



ACIDITY: 4%

100ML

QUALITY: N°7

DENSITY: 1.25

Ideal for: cooked or grilled vegetables, roasts, meat stews, grilled, smoked or boiled fish, omelets, shrimps, shellfish, foie gras, aged cheese, caviar, fruit salads, desserts, ice cream.

Ideale per: verdure cotte o alla griglia, arrosti, bolliti, pesce grigliato, affumicato o bollito, frittate, gamberi, crostacei, foie gras, formaggi stagionati, caviale, macedonie, dessert, gelato.



A new way to season the **ORGANIC**

way the result of respect for
traditions combined with innovation.

**Un nuovo modo
di condire **BIOLOGICO****
frutto della fusione tra
il rispetto della tradizione
e la sperimentazione.

Condi-BIO

Naturally Organic

They are organic dressings that make food tastier.

Condi-BIO dressings are produced using selected, high quality raw materials. They are healthy and created to bring well-being. The ingredients and the production process give them beneficial properties thanks to the presence of nutrients that contribute to a good state of health.

I **Condi-BIO** sprigionano sulle pietanze i **profumi della bella stagione.**

I **Condi-BIO** sprigionano sulle pietanze i **profumi della bella stagione.**

*I **Condi-BIO** vengono prodotti con materie prime altamente selezionate. Sono salutari, cioè pensati per apportare benessere all'organismo, gli ingredienti e gli accorgimenti di processo conferiscono al prodotto proprietà benefiche grazie alla presenza di nutrienti col fine di contribuire ad un buono stato di salute.*

After extremely careful and delicate crushing, the grape musts used for balsamic vinegar are cooked or dried out, then filtered to reach the ideal density with the adding of more vinegar, juices and flavourings.

The result is a highly nutritious and healthy nectar, suited to different occasions

*I **Condi-BIO** sono rivolti ai più esigenti in termini di proprietà organolettiche. Clienti diversi per palato e cultura enogastronomica ma accomunati da una grande attenzione per l'origine certificata delle materie prime.*



Balsamic Condiment RASPBERRY

Condi-BIO

200ML

code: **MBIO8010**

Ideal for: acqua-SPRITZ, appetizers, traditional salads, rocket salad, radicchio and asparagus, tartare, marinades, vinaigrettes, fish, cheese, desserts, yoghurt, Bavarois, crème brûlée

Ideale per: acqua-SPRITZ, aperitivi, insalate classiche, rucola, radicchio e asparagi, tartare, marinate, vinaigrettes, pesce, formaggi, dessert, yogurt, bavarese, panna cotta

CONDIMENTO BALSAMICO BIOLOGICO

BIO FLAVOURED CONDIMENT

Condi-BIO

Naturally Organic



Balsamic Condiment POMEGRANATE

Condi-BIO 200ML

code: **MBIO8013**

Ideal for: acqua-SPRITZ, Spritz with Prosecco, seasonal salads, fish carpaccio, salmon tartare, red and white meat, fruit salads, yoghurt, ice cream

Ideale per: acqua-SPRITZ, spritz al prosecco, insalate di stagione, carpaccio di pesce, tartare di salmone, carni rosse e bianche, macedonie, yogurt, gelato



Balsamic Condiment DATE

Condi-BIO 200ML

code: **MBIO8019**

Ideal for: salad, tomato and Mozzarella, grilled vegetables, couscous, grilled meat, marinades, Asian cuisine, desserts, ice cream CHUTNEY with fruit and vegetables

Ideale per: insalate, pomodoro e mozzarella, verdure alla griglia, cous cous, carni alla griglia, marinade, cucina asiatica, dessert, gelato, CHUTNEY di frutta e verdura



Balsamic Condiment PEAR

Condi-BIO 200ML

code: **MBIO8027**

Ideal for: Acqua-SPRITZ, salad with walnuts, speck and fresh goat cheese, traditional salads, white meat, vegetables, vinaigrettes, fruit salads, yoghurt, fruit preserves and CHUTNEY

Ideale per: acqua-SPRITZ, insalate noci speck caprino, insalate classiche, carni bianche, verdure, vinaigrettes, macedonie, yogurt, composte e CHUTNEY di frutta



Balsamic Condiment APRICOT

Condi-BIO 200ML

code: **MBIO8032**

Ideal for: appetizers, Prosecco, Acqua-SPRITZ, salad, vegetables, Asian cuisine, tartare, marinades, white meat, fish, yoghurt, desserts, fruit salad

Ideale per: aperitivi, prosecco, acqua-SPRITZ, insalate, verdure, cucina asiatica, tartare, marinade, carni bianche, pesce, yogurt, dessert, macedonia

CONDIMENTO BALSAMICO BIOLOGICO

BIO FLAVOURED CONDIMENT

Condi-BIO

Naturally Organic



Balsamic Condiment PLUM

Condi-BIO 200ML

code: **MBIO8065**

Ideal for: Acqua-SPRITZ, salad, game, red and white meat, sauces, Asian cuisine, desserts, yoghurt, fruit salads

Ideale per: acqua-SPRITZ, insalate, cacciagione, carni bianche e rosse, salse, cucina asiatica, dessert, yogurt, macedonie

Balsamic Condiment WHITE

Condi-BIO 200ML

code: **MBIO8075**

Ideal for: traditional salads, shellfish salads, cooked and raw vegetables, boiled, steam-cooked, raw fish, chicken and turkey, vegetarian or chicken couscous, cheese, fruit salad, appetizers

Ideale per: insalate classiche, insalate frutti di mare, verdure cotte e crude, pesce crudo o cotto a vapore, carni bianche pollo e tacchino, couscous vegetariano o pollo, formaggi, macedonia di frutta, aperitivi

Condi-BIO at the table and in the kitchen

Appetizers: the ingredient that makes the difference, for long drinks too.

Acqua-SPRITZ: add water and/or Prosecco to your favourite Condi-BIO.

Marinades: with the right blend of oil, Condi-BIO, lemon or wine, marinades will work miracles on meat, fish, vegetables and even fruit.

Vinaigrette: to give exotic or fruity aromas and flavours to salads.

Salad: an extra boost to new flavours, both fresh and light.

Raw and grilled vegetables: they will play a leading role amongst your courses.

Red meat: after cooking, both on boiled or roast meat.

White meat: to add a lively and exotic touch.

Fish: after grilling and steam-cooking or on raw fish.

Shellfish: a daring but surprising match.

Cheese: the perfect choice for fresh and mature cheeses.

Fruit salad: for a truly original, surprising and particularly aromatic touch.

Ice-Cream: they enhance and complement each other.

Desserts: Condi-BIO is excellent for desserts too, in particular on crème brûlée and on fruit cakes.

Condi-BIO a tavola e in cucina

Aperitivi: l'ingrediente di carattere, anche per long-drink.

Acqua-SPRITZ: aggiungere acqua e/o Prosecco al Condi-BIO preferito.

Marinature: con il giusto mix di olio, Condi-BIO limone o vino le marinate faranno miracoli su carne, pesce, verdure e persino frutta.

Vinaigrette: dona profumi e sapori esotici o semplicemente fruttati alle insalate.

Insalate: si esaltano di nuovi sapori, freschi e leggeri.

Verdure crude e alla griglia: diventano protagoniste della tavola.

Carni rosse: a fine cottura sia su carni bollite che alla griglia.

Carni bianche: donano vivacità ed un tocco esotico.

Pesce: aggiunto a fine cottura su grigliate, al vapore o sul crudo.

Crostacei: abbinamento tanto azzardato quanto sorprendente.

Formaggi: si sposano perfettamente con i Condi-BIO sia freschi che stagionati.

Macedonie: per un tocco davvero originale, sorprendente e profumatissimo.

Gelati: si esaltano e si completano a vicenda.

Dessert: il Condi-BIO sono ottimi anche con i dessert, in particolare con la panna cotta e i dolci a base di frutta.



**For flavouring or
decorating the
tastiest dishes.**

**Per insaporire e
decorare i piatti
più gustosi.**

BALSAMIC Glaze

Balsamic Glaze are essential ingredients **for both flavouring and decorating the tastiest dishes.**

They are made from high-quality raw materials such as balsamic vinegar and concentrated grape must. Their **low acidity** makes them particularly suitable for a wide **variety of applications.**

This Mussini speciality is the crème de la crème of tastes. **BALSAMIC Glaze** merits the refinement of a salmon fillet accompanied by sophisticated vegetables such as asparagus and baby carrots. Otherwise fennel and cherry tomatoes. However, the triumph of sweet tastes goes to pepper.

Crema BALSAMICA.

Balsamic Creams are essential ingredients for both flavouring and decorating the tastiest dishes.

Sono ottenute da materie prime di elevata qualità, come aceto balsamico e mosto d'uva concentrato.

*La loro **bassa acidità** le rende particolarmente adatte a una grande **varietà di applicazioni.***

Con questa specialità Mussini conquista le vette più alte del sapore.

*Le **Crema BALSAMICHE** meritano la raffinatezza di un filetto di salmone, il tocco di verdure preziose come asparagi e carotine. Oppure finocchio e pomodorini. Ma, trionfo di dolce su dolce, i peperoni.*

BALSAMIC GLAZE

CREMA BALSAMICA

BALSAMIC Glaze



Balsamic Glaze CLASSIC

code:
M1600

Crema Balsamica
CLASSICA

150ML

ACIDITY: 3,5%

Ideal for: mixed salads, roasted or boiled meat, deli meat, fish, sandwiches, pizza, fruit salads, desserts, cakes.

Ideale per: insalate miste, carne arrosto o bollita, salumi, pesce, tramezzini, pizza, macedonie, dessert, torte.



Balsamic Glaze FIGS

code:
M1601

Crema Balsamica
FIGHI

150ML

ACIDITY: 3,5%

Ideal for: aged cheeses, deli meat, foie gras, caviar, chocolate, yogurt, ice cream. Excellent to garnish and decorate appetizers and desserts.

Ideale per: formaggi stagionati, salumi, foie gras, caviale, cioccolato, yogurt, gelato. Ottima per guarnire e decorare antipasti e dessert.



Balsamic Glaze CHILI PEPPER

code:
M1604

Crema Balsamica
PEPERONCINO

150ML

ACIDITY: 3,5%

Ideal for: barbecue, chicken, roasts, hamburgers, hot dogs, fries, risottos, bruschetta. Recommended for garnishing and decorating meat dishes.

Ideale per: barbecue, pollo, arrostiti, hamburger, hot-dog, patate fritte, risotti, bruschette. Raccomandata per guarnire e decorare piatti di carne.



Balsamic Glaze WHITE TRUFFLE

code:
M1605

Crema Balsamica
TARTUFO BIANCO

150ML

ACIDITY: 3,5%

Ideal for: roasted veal, beef, pork, chicken, grilled meat, carpaccios, fried potatoes. Perfect to garnish appetizers and seconds.

Ideale per: arrostiti di vitello, manzo, maiale, pollo, sulla carne alla griglia, carpaccio, patate fritte. Perfetta per guarnire antipasti e secondi.

BALSAMIC GLAZE

CREMA BALSAMICA

BALSAMIC Glaze



Balsamic Glaze RASPBERRY

code:
M1626

Crema Balsamica
LAMPONE

150ML

ACIDITY: 3,5%

Ideal for: roasted pork, boiled meat, salads, cheese, fruit salads, desserts, yogurt and ice creams.

Ideale per: arrosto di maiale, carni bollite, insalate, formaggi, macedonie, dessert, yogurt e gelato.



Balsamic Glaze 100% APPLE

code:
M1630

Crema Balsamica
100% MELA

150ML

ACIDITY: 3,5%

Ideal for: roasted veal, beef, pork, chicken, grilled meat, carpaccios, fried potatoes. Perfect to garnish appetizers and seconds.

Ideale per: arrosti di vitello, manzo, maiale, pollo, sulla carne alla griglia, carpaccio, patate fritte. Perfetta per guarnire antipasti e secondi.



Balsamic Glaze WHITE

code:
M1650

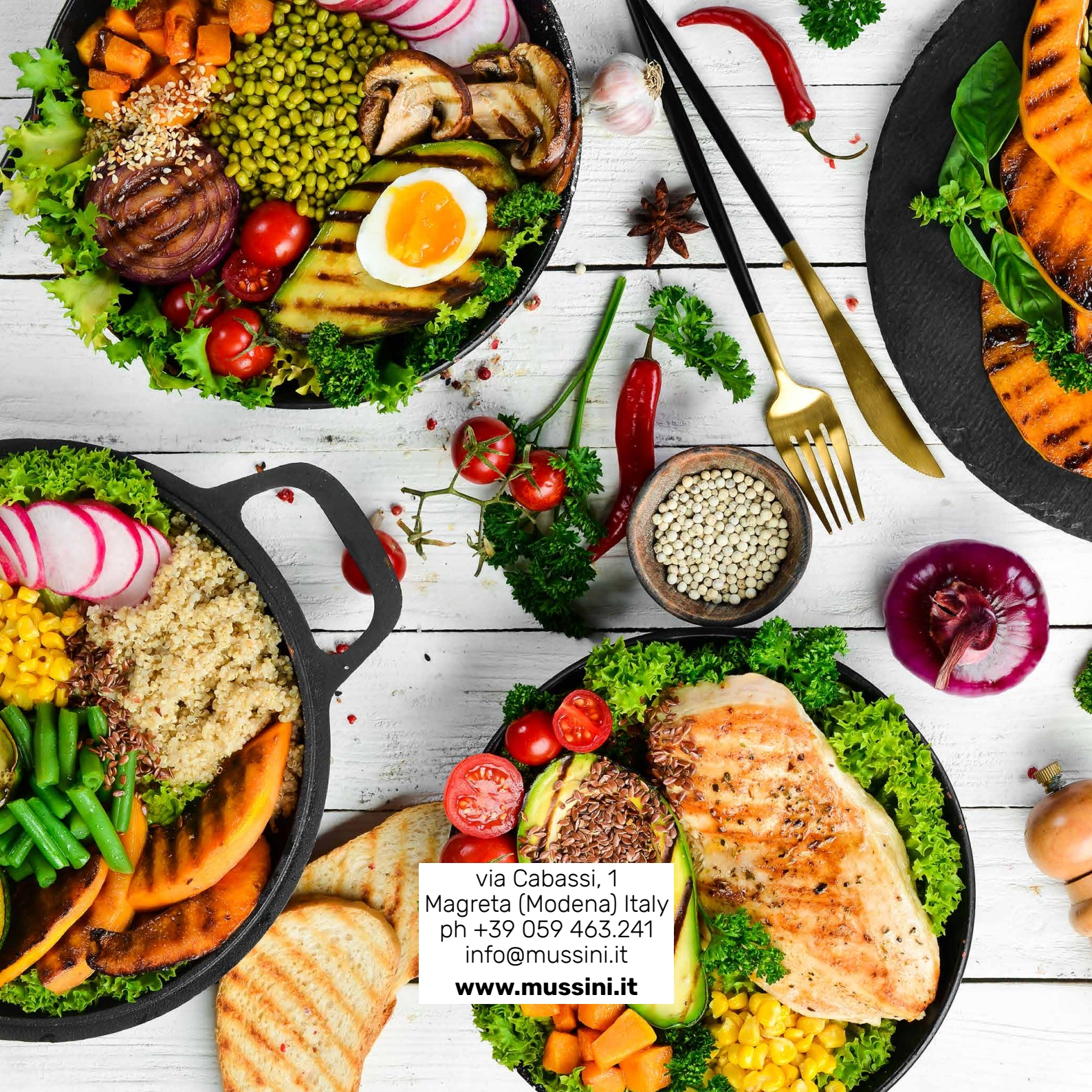
Crema Balsamica
BIANCA

150ML

ACIDITY: 3,5%

Ideal for: fish and seafood, soft cheese, salads, fresh or cooked vegetables, white meat, ice cream and sorbets. Excellent as a vinaigrette.

Ideale per: pesce e frutti di mare, formaggi morbidi e a pasta molle, insalate, verdure fresche o cotte, carni bianche, gelato e sorbetti. Ottima come vinaigrette.



via Cabassi, 1
Magreta (Modena) Italy
ph +39 059 463.241
info@mussini.it
www.mussini.it