

Brivio

Gusto & Tradizione Italiana
dal 1845

PRODOTTI BRIVIO | *BRIVIO PRODUCTS* | **150 ► 500ml**

Aceti e Condimenti Italiani
Italian Vinegar and Condiments



Condimento: Perle di Brivio
 The Best Salad Dressing: Perle di Brivio



PERLE BRIVIO - Nero/Bianco
 PERLE BRIVIO - Black/White
 Acidità 5 %
 Qualità/Quality: ★★★★★
 → 200 ml - 6.8 fl.oz.
 → 200 ml - 6.8 fl.oz.

Tradizione, famiglia e coraggio sono le parole chiave per comprendere la filosofia di ACETIFICIO BRIVIO, acetaia italiana coerente con la propria storia iniziata nel 1845!

La nuova gamma Perle di Brivio è il risultato di un lungo viaggio all'interno del gusto che ha portato l'azienda a formulare pregiate ricette per deliziare i palati più esigenti.

Dalla sapiente selezione e unione di ingredienti esclusivamente italiani nasce questo condimento capace di donare un tocco di eleganza vellutata ai vostri piatti esaltandone a pieno i sapori.

In cucina Perle di Brivio si inserisce nella tradizione dell'aceto balsamico italiano rinnovando la passione verso condimenti alimentari al tempo stesso semplici e originali nel rispetto dei profumi tipici del Mediterraneo.

È consigliabile usare il Condimento Brivio a gocce e sempre a crudo: fantastico nelle insalate dopo il sale e prima dell'olio, perfetto sulla carne e le verdure, su frutta e dolci per dare un tocco aromatico sfizioso ai tuoi dessert prima dello zucchero.

Tradition, family and courage are the key words needed to understand the philosophy behind the Italian vinegar company ACETIFICIO BRIVIO a philosophy that has remained consistent throughout its history, dating back to 1845!

The new range, Pearls of Brivio, is the result of a long inquiry into taste that has led the company to formulate valuable recipes to delight the most discerning palates.

The careful selection and combination of exclusively Italian ingredients has brought to life a dressing that will give your dishes a touch of velvety elegance and fully exalt the flavours of your food. Pearls of Brivio follows the Italian balsamic vinegar tradition, renewing a passion for simple and original food dressings that respect typical Mediterranean aromas.

We recommend using Brivio vinegar in drops and always raw.

Add it to salads after seasoning with salt and before finishing with olive oil. It's also perfect on meat and vegetables, or on fruit and sweets, to give your desserts an aromatic touch before the sugar.



➔ Aceto di Vino Bianco e Rosso
White and Red Wine Vinegar



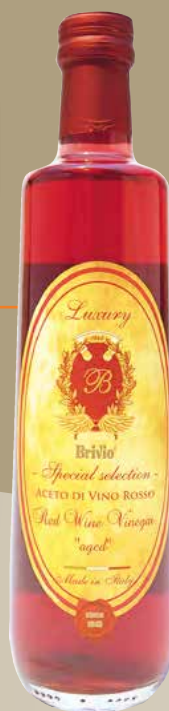
Aceto di Vino Bianco
White Wine Vinegar
Acidità/Acidity: 6 %
Qualità/Quality: ★★★★★
➔ 250 ml - 8.5 fl.oz.
➔ 500 ml - 16.9 fl.oz.

Aceto di Vino Rosso
Red Wine Vinegar
Acidità/Acidity: 6 %
Qualità/Quality: ★★★★★
➔ 250 ml - 8.5 fl.oz.
➔ 500 ml - 16.9 fl.oz.

➔ Aceto di Mele, Aceto di Vino Bianco e Rosso invecchiato
Apple Vinegar, White and Red Wine Vinegar Aged



Aceto di Vino Rosso
Red Wine Vinegar
Qualità/Quality: ★★★★★
➔ 500 ml - 16.9 fl.oz.



Aceto di Vino Bianco
White Wine Vinegar
Qualità/Quality: ★★★★★
➔ 500 ml - 16.9 fl.oz.

Aceto di Mele
Apple Vinegar
Acidità/Acidity: 5 %
Qualità/Quality: ★★★★★
➔ 500 ml - 16.9 fl.oz.

Brivio



CONDIMENTO - Il Condimento di Famiglia
CONDIMENTS - OUR FAMILY DRESSING



Condimento Bianco e Rosso Brivio nelle versioni **Crystal, Silver e Gold**.
Our Family Dressing - White and Red Condiments. Available in **Crystal, Silver and Gold** quality.
Acidità/Acidity: **5 %**
Qualità/Quality: ★★★★★
→ 500 ml - 16.9 fl.oz.
→ 250 ml - 8,5 fl.oz.



"Aceto Balsamico di Modena D.O.P." 12 e 25 anni
Balsamic Vinegar of Modena D.O.P 12 and 25 years



25



12



"Aceto Balsamico di Modena I.G.P." - Opera Balsamic Vinegar of Modena P.G.I - Opera
Acidità/Acidity: **6 %**
Qualità/Quality: ★★★★★
→ 250 ml - 8,5 fl.oz.

"Aceto Balsamico tradizionale di Modena D.O.P." - 12 e 25 anni
Traditional Balsamic Vinegar of Modena D.O.P - ages 12/25
Acidità/Acidity: **6 %**
Qualità/Quality: ★★★★★
→ 100 ml - 3,38 fl.oz.





CREMA - con "Aceto Balsamico di Modena I.G.P"
 GLAZE - with Balsamic Vinegar of Modena P.G.I.



Crema Gourmet Bianca e
 Crema Nera con "Balsamico di
 Modena I.G.P."
 White Gourmet Glaze and
 Black Glaze with Balsamic
 Vinegar of Modena P.G.I.
 QualitàQuality: ★★★★★
 → 250 ml - 8,5 fl.oz.
 → 500 ml - 16.9 fl.oz.

Crema Aromatizzate con
 "Balsamico di Modena I.G.P"
 Flavoured Glaze white
 Balsamic Vinegar of Modena
 P.G.I.
 QualitàQuality: ★★★★★
 → 150 ml - 5 fl.oz.

Crema Aromatizzate con
 "Balsamico di Modena I.G.P"
 Flavoured Glaze white
 Balsamic Vinegar of Modena P.G.I.
 QualitàQuality: ★★★★★
 → 250 ml - 8,5 fl.oz.



CREME AROMATIZZATE
 FLAVOURED GLAZE



Frutti di bosco
 Mixed Berries



Tartufo Bianco
 White Truffle



Peperoncino
 Spicy Chili



Fragola
 Strawberries



Arancia
 Orange



Limone
 Lemon



Agrumi
 Citrus



Pere e Noci
 Pears and Walnuts



Fichi
 Figs



Aglie e Rosmarino
 Garlic and
 Rosemary Spicy



Salvia e Cipolla
 Sage and
 Onion



Cannella
 Cinnamon



Barbecue

Brivio

➔ **"Aceto Balsamico di Modena I.G.P."**
Balsamic Vinegar of Modena P.G.I.



"Aceto Balsamico di Modena I.G.P." - **Crystal**
Balsamic Vinegar of Modena P.G.I. - Crystal
 Acidità/Acidity: **6 %**
 Qualità/Quality: ★★
 ➔ 250 ml - 8.5 fl.oz.
 ➔ 500 ml - 16.9 fl.oz.

"Aceto Balsamico di Modena I.G.P." - **Silver**
Balsamic Vinegar of Modena P.G.I. - Silver
 Acidità/Acidity: **6 %**
 Qualità/Quality: ★★★
 ➔ 250 ml - 8.5 fl.oz.
 ➔ 500 ml - 16.9 fl.oz.

"Aceto Balsamico di Modena I.G.P." - **Gold**
Balsamic Vinegar of Modena P.G.I. - Gold
 Acidità/Acidity: **6 %**
 Qualità/Quality: ★★★★★
 ➔ 250 ml - 8.5 fl.oz.
 ➔ 500 ml - 16.9 fl.oz.

➔ **Tutti i prodotti sono realizzabili anche a marchio privato**
It's also possible to produce all our products for private labels



Acetificio Brivio S.r.l.

Via Annunciata, 4 - 23807 MERATE (Lc)

T (+39) 039 990.23.60 **F** (+39) 039 990.11.09

info@acetificiobrivio.com

www.acetificiobrivio.com