

Бальзамика

№ п/п	Название	Описание
1	Традиционный бальзамический уксус из Модены 25 лет выдержки Casa Rinaldi 100мл	Уникальный и изысканный продукт для настоящих ценителей итальянской кухни. Качество продукта гарантировано, одобрено и находится под контролем "Консорциума производителей традиционного бальзамического уксуса Модена". Процесс изготовления бальзамического уксуса требует значительных затрат сырья и времени. На производство 3-х литров бальзамического уксуса уходит около 100 кг винограда. Настоящий традиционный бальзамический уксус выдерживается в бочках более 25 лет. Но все затраты и усилия полностью компенсируются прекрасным результатом. Данный продукт изготовлен в провинции Модена, где издавна настоящие мастера передают из поколения в поколение секрет производства бальзамика. Традиционный бальзамический уксус из Модены 25 лет выдержки Casa Rinaldi - это результат сочетания лучшего винограда, выращенного в Модене и многолетних традиций фермерского производства бальзамического уксуса. Благодаря этому готовый продукт имеет прекрасный кисло-сладкий вкус, замечательный темно-коричневый почти черный цвет, неповторимый аромат натурального винограда, оттененного запахом древесины бочки, в которой выдерживался уксус на протяжении 25 лет. Традиционный бальзамический уксус Casa Rinaldi идеально подходит к салатам из свежих овощей и зелени, сыру, блюдам из мяса и рыбы, а также придаст пикантную нотку любому соусу. Кислотность продукта 6%. Чтобы купить Традиционный бальзамический уксус из Модены 25 лет выдержки Casa Rinaldi 100мл, достаточно просто сделать заказ в нашем интернет-магазине.
2	Традиционный бальзамический уксус из Модены 12 лет выдержки Casa Rinaldi 100мл	Уникальный и изысканный продукт для настоящих ценителей итальянской кухни. Качество продукта гарантировано, одобрено и находится под контролем "Консорциума производителей традиционного бальзамического уксуса Модена". Процесс изготовления бальзамического уксуса требует значительных затрат сырья и времени. На производство 3-х литров бальзамического уксуса уходит около 100 кг винограда. Настоящий бальзамический уксус выдерживается в бочках более 12 лет. Но все затраты и усилия полностью компенсируются прекрасным результатом. Данный продукт изготовлен в провинции Модена, где издавна настоящие мастера передают из поколения в поколение секрет производства бальзамика. Традиционный бальзамический уксус из Модены 12 лет выдержки Casa Rinaldi - это результат сочетания лучшего винограда, выращенного в Модене и многолетних традиций фермерского

		производства бальзамического уксуса. Благодаря этому готовый продукт имеет прекрасный кисло-сладкий вкус, замечательный темно-коричневый цвет, неповторимый аромат натурального винограда, оттененного запахом древесины бочки, в которой выдерживался уксус на протяжении 12 лет. Такой продукт светлее и менее насыщенный, чем 25-летней выдержки, считается, что это молодой бальзамический уксус. Традиционный бальзамический уксус Casa Rinaldi идеально подходит к салатам из свежих овощей и зелени, сыру, блюдам из мяса и рыбы, а также придаст пикантную нотку любому соусу. Кислотность продукта 4,5% Чтобы купить Традиционный бальзамический уксус из Модены 12 лет выдержки Casa Rinaldi 100мл, достаточно просто сделать заказ в нашем интернет-магазине.
3	Традиционный бальзамический уксус V.I.P. из Модены IGP 5 лет выдержки Casa Rinaldi 250мл	Уникальный и изысканный продукт для настоящих ценителей итальянской кухни. Качество продукта контролируется, гарантировано и одобрено "Консорциумом производителей традиционного бальзамического уксуса Модена". Процесс изготовления бальзамика требует значительных затрат сырья и времени. На производство 3-х литров бальзамического уксуса уходит около 100 кг винограда. Продукт выдерживается в бочках не менее 5 лет, где обогащается вкусом и ароматом древесины (дуба, каштана или вишни). Бальзамический уксус V.I.P. из Модены IGP 5 лет выдержки Casa Rinaldi - это результат сочетания лучшего винограда, выращенного в Модене и многолетних традиций фермерского производства бальзамического уксуса. Благодаря этому готовый продукт имеет прекрасный кисло-сладкий вкус, замечательный темно-коричневый цвет, неповторимый запах натурального винограда, оттененного ароматом древесины бочки, в которой выдерживался уксус на протяжении 5 лет. Бальзамический уксус V.I.P. из Модены IGP 5 лет выдержки Casa Rinaldi идеально подходит к салатам из свежих овощей и зелени, сыру, блюдам из мяса и рыбы, а также придаст пикантную нотку любому соусу. Кислотность продукта 6%. Чтобы купить Бальзамический уксус V.I.P. из Модены IGP 5 лет выдержки Casa Rinaldi 250мл, достаточно просто сделать заказ в нашем интернет-магазине.
4	Бальзамический уксус "Священное сусло" из Модены IGP Casa Rinaldi 250мл	Изысканный продукт для истинных ценителей высокой кухни. Бальзамический уксус Casa Rinaldi со специальным защитным знаком IGP (Indicazione Geografica Protetta), который подтверждает его географическое происхождение (Модена). Настоящий бальзамический уксус, произведенный в Модене из сладких белых сортов винограда. Производители бальзамического уксуса держат в секрете процесс изготовления продукта, но все же известно, что виноградное сусло уваривают до густоты сиропа, соединяют с виноградным уксусом и выдерживают в древесных бочках 4 года. Благодаря такой длительной выдержке бальзамический уксус постепенно насыщается ароматами и привкусом древесины, который придает готовому

		продукту особую пикантность. Бальзамический уксус "Священное сусло" из Модены IGP Casa Rinaldi - это результат сочетания лучшего винограда, выращенного в Модене и многолетних традиций фермерского производства бальзамического уксуса. Благодаря этому готовый продукт имеет прекрасный кисло-сладкий вкус, замечательный темно-коричневый цвет, неповторимый запах натурального винограда, оттененного ароматом древесины бочки, в которой выдерживался уксус 4 года. Бальзамический уксус "Священное сусло" из Модены IGP Casa Rinaldi идеально подходит для соусов и заправок для салатов из свежей зелени, а также как дополнение к твердым сырам. Кислотность продукта 6%. Чтобы купить Бальзамический уксус "Священное сусло" из Модены IGP Casa Rinaldi 250мл, достаточно просто сделать заказ в нашем интернет-магазине.
5	Бальзамический уксус из Модены IGP (спрей) Casa Rinaldi 250мл	Изысканный продукт для истинных ценителей высокой кухни. Бальзамический уксус Casa Rinaldi со специальным защитным знаком IGP (Indicazione Geografica Protetta), который подтверждает его географическое происхождение (Модена). Настоящий бальзамический уксус, произведенный в Модене из сладких белых сортов винограда. Производители бальзамического уксуса держат в секрете процесс изготовления продукта, но все же известно, что виноградное сусло уваривают до густоты сиропа, соединяют с виноградным уксусом и выдерживают в древесных бочках. Продукт имеет нежный кисло-сладкий вкус, прекрасный темно-коричневый цвет, неповторимый запах натурального винограда, оттененного ароматом древесины бочки, в которой выдерживался уксус 2 года. Бальзамический уксус из Модены IGP (спрей) Casa Rinaldi очень удобно использовать благодаря упаковке в форме спрея. Такая упаковка позволяет экономно и дозированно расходовать уксус, равномерно и тонко распределять продукт, не используя при этом кисточку. Бальзамический уксус из Модены IGP (спрей) Casa Rinaldi идеально сочетается со свежими овощами, сырами, им можно сбрызнуть готовое мясное или рыбное блюдо. Кислотность продукта 6%. Чтобы купить Бальзамический уксус из Модены IGP (спрей) Casa Rinaldi 250мл, достаточно просто сделать заказ в нашем интернет-магазине.
6	Бальзамический уксус из Модены IGP Casa Rinaldi 250мл	Бальзамический уксус из Модены IGP Casa Rinaldi – «молодой», выдержанный 2 года уксус, произведенный из лучших сортов винограда провинции Модена. Продукт со специальным защитным знаком IGP (Indicazione Geografica Protetta), который подтверждает его географическое происхождение (Модена). Такой продукт придется по вкусу тем, кто любит менее насыщенный и недорогой бальзамический уксус. Продукт имеет нежный кисло-сладкий вкус, с легким древесным оттенком, коричневый цвет и неповторимый изысканный аромат, который по достоинству оценят настоящие гурманы. Этот бальзамический уксус можно с

		успехом использовать в различных блюдах и соусах вместо вина, для маринования и консервации продуктов, а также просто как заправку к салатам из свежих овощей и зелени. Даже небольшое количество этого продукта придаст готовому блюду остроту, пикантность и особый аромат. Кроме своих вкусовых качеств бальзамический уксус обладает еще и массой полезных свойств: содержит большое количество витаминов и микроэлементов, улучшает пищеварение, работу сердечно-сосудистой системы и является дезинфицирующим средством. Кислотность продукта 6%. Чтобы купить Бальзамический уксус из Модены IGP Casa Rinaldi 250мл, достаточно просто сделать заказ в нашем интернет-магазине.
7	Бальзамический уксус из Модены IGP (этикетка черная) Casa Rinaldi 250мл	Бальзамический уксус из Модены IGP Casa Rinaldi – «молодой», выдержанный 2 года уксус, произведенный из лучших сортов винограда провинции Модена. Географическое происхождение продукта подтверждено специальным защитным знаком IGP. Такой продукт придется по вкусу тем, кто любит менее насыщенный и недорогой бальзамический уксус. Бальзамический уксус из Модены IGP Casa Rinaldi с черной этикеткой наименее сладкий среди всей линейки бальзамических уксусов с цветными этикетками. Этикетки отличаются по цвету согласно концентрации виноградного сусла, от которого зависит вкус готового продукта. Самый сладкий уксус – красная этикетка, наименее сладкий - черная, средний - синяя. Продукт имеет нежный кисло-сладкий вкус, с легким древесным оттенком, коричневый цвет и неповторимый изысканный аромат. Бальзамический уксус из Модены IGP Casa Rinaldi можно с успехом использовать в различных блюдах и соусах вместо вина, в качестве маринада для консервации, а также просто как заправку к салатам из свежих овощей и зелени. Даже небольшое количество этого продукта придаст готовому блюду остроту, пикантность и особый аромат. Кроме своих вкусовых качеств бальзамический уксус обладает еще и массой полезных свойств: содержит большое количество витаминов и микроэлементов, улучшает пищеварение, работу сердечно-сосудистой системы и является дезинфицирующим средством. Кислотность продукта 6%. Чтобы купить Бальзамический уксус из Модены IGP (этикетка черная) Casa Rinaldi 250мл, достаточно просто сделать заказ в нашем интернет-магазине.
8	Бальзамический уксус из Модены IGP (этикетка красная) Casa Rinaldi 250мл	Бальзамический уксус из Модены IGP Casa Rinaldi – «молодой», выдержанный 2 года уксус, произведенный из лучших сортов винограда провинции Модена. Такой продукт придется по вкусу тем, кто любит менее насыщенный и недорогой бальзамический уксус. Бальзамический уксус из Модены IGP Casa Rinaldi с красной этикеткой обладает наибольшей сладостью среди всей линейки бальзамических уксусов с цветными этикетками. Самый сладкий уксус – с

		красной этикеткой, наименее сладкий – с черной, средний – с синей. Продукт имеет нежный кисло-сладкий вкус, с легким древесным оттенком, коричневый цвет и неповторимый изысканный аромат. Бальзамический уксус из Модены IGP Casa Rinaldi можно с успехом использовать в различных блюдах и соусах вместо вина, в качестве маринада для консервации, а также просто как заправку к салатам из свежих овощей и зелени. Даже небольшое количество этого продукта придаст готовому блюду остроту, пикантность и особый аромат. Кроме своих вкусовых качеств бальзамический уксус обладает еще и массой полезных свойств: содержит большое количество витаминов и микроэлементов, улучшает пищеварение, работу сердечно-сосудистой системы и является дезинфицирующим средством. Кислотность продукта 6%. Чтобы купить Бальзамический уксус из Модены IGP (этикетка красная) Casa Rinaldi 250мл, достаточно просто сделать заказ в нашем интернет-магазине.
9	Бальзамический уксус из Модены IGP (этикетка синяя) Casa Rinaldi 250мл	Бальзамический уксус из Модены IGP Casa Rinaldi – «молодой», выдержанный 2 года уксус, произведенный из лучших сортов винограда провинции Модена. Бальзамический уксус Casa Rinaldi со специальным защитным знаком IGP, который подтверждает его географическое происхождение (Модена). Такой продукт придется по вкусу тем, кто любит менее насыщенный и недорогой бальзамический уксус. Бальзамический уксус из Модены IGP Casa Rinaldi с синей этикеткой обладает средней сладостью среди всей линейки бальзамических уксусов с цветными этикетками. Самый сладкий уксус – с красной этикеткой, наименее сладкий – с черной, средний – с синей. Продукт имеет нежный кисло-сладкий вкус, с легким древесным оттенком, коричневый цвет и неповторимый изысканный аромат. Бальзамический уксус из Модены IGP Casa Rinaldi можно с успехом использовать в различных блюдах и соусах вместо вина, в качестве маринада для консервации, а также просто как заправку к салатам из свежих овощей и зелени. Даже небольшое количество этого продукта придаст готовому блюду остроту, пикантность и особый аромат. Кроме своих вкусовых качеств бальзамический уксус обладает еще и массой полезных свойств: содержит большое количество витаминов и микроэлементов, улучшает пищеварение, работу сердечно-сосудистой системы и является дезинфицирующим средством. Кислотность продукта 6%. Чтобы купить Бальзамический уксус из Модены IGP (этикетка синяя) Casa Rinaldi 250мл, достаточно просто сделать заказ в нашем интернет-магазине.
10	Бальзамический уксус из Модены IGP (этикетка черная) Casa Rinaldi 2л	Бальзамический уксус из Модены IGP Casa Rinaldi – «молодой», выдержанный 2 года уксус, произведенный из лучших сортов винограда провинции Модена. Бальзамический уксус Casa Rinaldi со специальным защитным знаком IGP, который подтверждает его географическое

		происхождение (Модена). Такой продукт придется по вкусу тем, кто любит менее насыщенный и недорогой бальзамический уксус. Бальзамический уксус из Модены IGP Casa Rinaldi с черной этикеткой самый кислый среди других продуктов данной серии. Отличие красной, синей и черной этикеток заключается в концентрации виноградного сусла, от которого зависит вкус готового продукта. Самый сладкий уксус – красная этикетка, менее сладкий – по убывающей: черная, синяя. Продукт имеет нежный кисло-сладкий вкус, с легким древесным оттенком, коричневый цвет и неповторимый изысканный аромат. Этот бальзамический уксус можно с успехом использовать в различных блюдах и соусах вместо вина, в качестве маринада для консервации, а также просто как заправку к салатам из свежих овощей и зелени. Даже небольшое количество этого продукта придаст готовому блюду остроту, пикантность и особый аромат. Кроме своих вкусовых качеств бальзамический уксус обладает еще и массой полезных свойств: содержит большое количество витаминов и микроэлементов, улучшает пищеварение, работу сердечно-сосудистой системы и является дезинфицирующим средством. Продукт выпускается в большой экономичной упаковке, которой хватит на длительный срок. Кислотность продукта 6%. Чтобы купить Бальзамический уксус из Модены IGP (этикетка черная) Casa Rinaldi 2л, достаточно просто сделать заказ в нашем интернет-магазине.
11	Крем бальзамический IGP с ароматом лесных ягод Casa Rinaldi 250мл	Уникальный и изысканный продукт для истинных ценителей высокой кухни. Бальзамический крем Casa Rinaldi со специальным защитным знаком IGP (Indicazione Geografica Protetta), который подтверждает его географическое происхождение (Модена). Бальзамический крем – это густой соус, произведенный из бальзамического уксуса. Он имеет такой же вкус и аромат, что и бальзамический уксус, но имеет более густую и тягучую консистенцию. Он производится с помощью щадящей технологии без тепловой обработки, благодаря чему в нем сохраняются все полезные свойства, вкус и аромат, присущие бальзамическому уксусу. Чаще всего бальзамический крем используется для украшения всевозможных готовых блюд. С его помощью можно нанести на тарелку с блюдом или продукт любые рисунки и надписи, что пригодится для воплощения самых смелых кулинарных фантазий. Кроме функции украшения, бальзамический крем придает своеобразную остроту и пикантность любому, даже самому изысканному блюду. Крем бальзамический IGP с ароматом лесных ягод Casa Rinaldi идеально сочетается с мясными блюдами, блюдами с уткой и кроликом, сырами и молочными десертами. Кислотность продукта 5,5%. Чтобы купить Крем бальзамический IGP с ароматом лесных ягод Casa Rinaldi 250мл, достаточно просто сделать заказ в нашем интернет-магазине.

12	Крем бальзамический из Модены IGP Casa Rinaldi 250мл	Крем бальзамический из Модены IGP Casa Rinaldi – это классический бальзамический крем без добавок, густой соус, произведенный из бальзамического уксуса. Бальзамический крем Casa Rinaldi со специальным защитным знаком IGP (Indicazione Geografica Protetta), который подтверждает его географическое происхождение (Модена). Он имеет такой же вкус и аромат, что и бальзамический уксус, но имеет более густую и тягучую консистенцию. Крем бальзамический из Модены IGP Casa Rinaldi производится с помощью щадящей технологии без тепловой обработки, благодаря чему в нем сохраняются все полезные свойства, вкус и аромат, присущие бальзамическому уксусу. Чаще всего бальзамический крем используется для украшения готовых блюд из мяса и рыбы и десертов. С его помощью можно нанести на тарелку с блюдом или продукт любые рисунки и надписи, что пригодится для воплощения самых смелых кулинарных фантазий. Кроме функции украшения, бальзамический крем придает своеобразную остроту и пикантность любому, даже самому изысканному блюду. Крем бальзамический из Модены IGP Casa Rinaldi идеально подходит для заправки салатов из свежих овощей и зелени, блюдам из телятины и морепродуктов, а также для добавления в десерты. Кислотность продукта 2,8%. Чтобы купить Крем бальзамический из Модены IGP Casa Rinaldi 250мл, достаточно просто сделать заказ в нашем интернет-магазине.
13	Крем бальзамический IGP с ароматом белого трюфеля Casa Rinaldi 150мл	Уникальный и изысканный продукт для истинных ценителей высокой кухни. Бальзамический крем Casa Rinaldi со специальным защитным знаком IGP, который подтверждает его географическое происхождение (Модена). Бальзамический крем – это густой соус, произведенный из бальзамического уксуса. Он имеет такой же вкус и аромат, что и бальзамический уксус, но имеет более густую и тягучую консистенцию. Крем бальзамический IGP с ароматом белого трюфеля Casa Rinaldi производится с помощью щадящей технологии без тепловой обработки, благодаря чему в нем сохраняются все полезные свойства, вкус и аромат, присущие бальзамическому уксусу. Чаще всего бальзамический крем используется для украшения готовых блюд из мяса и рыбы и десертов. С его помощью можно нанести на тарелку с блюдом или продукт любые рисунки и надписи, что пригодится для воплощения самых смелых кулинарных фантазий. Кроме функции украшения, бальзамический крем придает своеобразную остроту и пикантность любому, даже самому изысканному блюду. Крем бальзамический IGP с ароматом белого трюфеля Casa Rinaldi идеально подходит для жаренной телятины и курицы, мяса на гриле, блюд из картофеля, ризотто и бутербродов, а также в качестве заправки к салатам. Рекомендуются для украшения блюд и десертов. Кислотность продукта 2,8%.

		Чтобы купить Крем бальзамический IGP с ароматом белого трюфеля Casa Rinaldi 150мл, достаточно просто сделать заказ в нашем интернет-магазине.
14	Крем бальзамический Casa Rinaldi с ароматом черешни IGP 150мл	Уникальный и изысканный продукт для истинных ценителей высокой кухни. Бальзамический крем Casa Rinaldi со специальным защитным знаком IGP (Indicazione Geografica Protetta), который подтверждает его географическое происхождение (Модена). Бальзамический крем – это густой соус, произведенный из бальзамического уксуса. Он имеет такой же вкус и аромат, что и бальзамический уксус, но имеет более густую и тягучую консистенцию. Бальзамический крем IGP Casa Rinaldi производится с помощью щадящей технологии без тепловой обработки, благодаря чему в нем сохраняются все полезные свойства, вкус и аромат, присущие бальзамическому уксусу. Чаще всего продукт используется для украшения разнообразных готовых блюд. Бальзамический крем упакован в пластиковую бутылку, которую очень удобно пользоваться. С помощью крема можно нанести на тарелку с блюдом или продукт любые рисунки и надписи, что пригодится для воплощения самых смелых кулинарных фантазий. Кроме функции украшения, бальзамический крем придает своеобразную остроту и пикантность любому, даже самому изысканному блюду. Крем бальзамический IGP с ароматом черешни Casa Rinaldi идеально сочетается с овощными салатами, фруктовыми десертами и сырным ассорти. Кислотность продукта 2,8%. Чтобы купить Крем бальзамический IGP с ароматом черешни Casa Rinaldi 150мл, достаточно просто сделать заказ в нашем интернет-магазине.
15	Крем бальзамический IGP с ароматом инжира Casa Rinaldi 150мл	Уникальный и изысканный продукт для истинных ценителей высокой кухни. Бальзамический крем Casa Rinaldi со специальным защитным знаком IGP (Indicazione Geografica Protetta), который подтверждает его географическое происхождение (Модена). Бальзамический крем – это густой соус, произведенный из бальзамического уксуса. Он имеет такой же насыщенный вкус и яркий аромат, что и уксус, но имеет более густую и тягучую консистенцию. Бальзамический крем IGP Casa Rinaldi производится с помощью щадящей технологии без тепловой обработки, благодаря чему в нем сохраняются все полезные свойства, вкус и аромат, присущие бальзамическому уксусу. Чаще всего продукт используется для украшения разнообразных готовых блюд. Бальзамический крем упакован в пластиковую бутылку, которую очень удобно пользоваться. С помощью крема можно нанести на тарелку с блюдом или продукт любые рисунки и надписи, что пригодится для воплощения самых смелых кулинарных фантазий. Кроме функции украшения, крем придает своеобразную остроту и пикантность разнообразным блюдам классической и высокой кухни. Крем бальзамический IGP с ароматом инжира Casa Rinaldi идеально сочетается с вяленой ветчиной, брускеттой, а также с

		сырами камамбер и горгонзола. Чтобы купить Крем бальзамический IGP с ароматом инжира Casa Rinaldi 150мл, достаточно просто сделать заказ в нашем интернет-магазине.
16	Крем бальзамический Casa Rinaldi с ароматом апельсина IGP 150мл	Уникальный и изысканный продукт для истинных ценителей высокой кухни. Бальзамический крем Casa Rinaldi со специальным защитным знаком IGP (Indicazione Geografica Protetta), который подтверждает его географическое происхождение (Модена). Бальзамический крем – это густой соус, произведенный из бальзамического уксуса. Он имеет такой же вкус и аромат, что и бальзамический уксус, но имеет более густую и тягучую консистенцию. Бальзамический крем IGP Casa Rinaldi производится с помощью щадящей технологии без тепловой обработки, благодаря чему в нем сохраняются все полезные свойства, вкус и аромат, присущие бальзамическому уксусу. Чаще всего продукт используется для украшения разнообразных готовых блюд. Бальзамический крем упакован в пластиковую бутылку, которую очень удобно пользоваться. С помощью крема можно нанести на тарелку с блюдом или продукт любые рисунки и надписи, что пригодится для воплощения самых смелых кулинарных фантазий. Кроме функции украшения, крем придает своеобразную остроту и пикантность любому блюду. Крем бальзамический IGP с ароматом апельсина Casa Rinaldi идеально подходит для блюд из курицы, утки или индейки, а также для салатов из свежих овощей и зелени. Особенную изюминку такой крем придаст десертам и готовой выпечке. Кислотность продукта 2,8%. Чтобы купить Крем бальзамический IGP с ароматом апельсина Casa Rinaldi 150мл, достаточно просто сделать заказ в нашем интернет-магазине.