



SEIT 1895 DER GESCHMACK DER ZEIT

Traditioneller Hersteller von 100 % natürlichem
Balsamico-Essig und von innovativen
Balsamico-Produkten, frei von Farbstoffen,
Verdickungsmitteln und Konservierungsmitteln.



MADE IN ITALY

www.acetaiacastelli.it

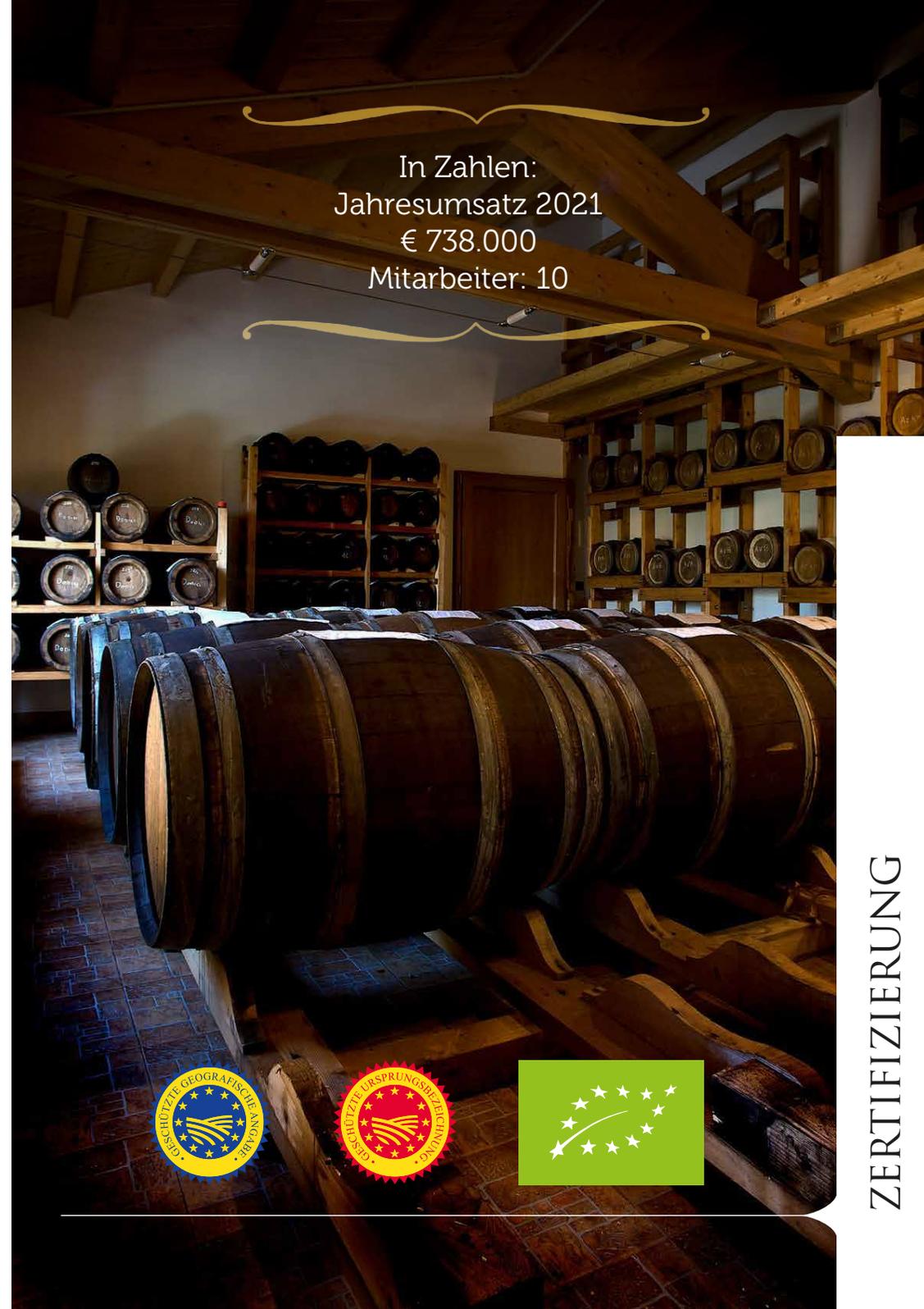
TRADITIONELLER BALSAMICO-ESSIG AUS REGGIO EMILIA / MODENA G.U.

Die Acetaia Castelli wurde in 1895 gegründet und befindet sich in Rio Saliceto in der Provinz von Reggio Emilia, wo optimale geologische und klimatische Bedingungen für die Produktion eines ausgezeichneten Balsamico-Essigs herrschen.

Das Unternehmen bietet eine große Auswahl an Balsamico-Essig Sorten an: Balsamico-Essig aus Modena G.G.A., Traditioneller Balsamico-Essig aus Modena / Reggio Emilia G.U. Darüber hinaus stellt das Unternehmen neben den innovativen Balsamico-Crema Sorten und verschiedenen Produkten auf Balsamico-Essig Basis (Marmeladen, Panettone, Schokolade) den roten Lambrusco Wein her. Die Produkte werden aus dem ausschließlich vom Eigenbesitz stammenden gekochtem Traubenmost oder alternativ in der Kombination mit Weinessig hergestellt und total frei von Zusatzmitteln wie Farbstoffe, Verdickung-, Konservierungsmittel und anderen Fremdstoffen weiterverarbeitet.



In Zahlen:
 Jahresumsatz 2021
 € 738.000
 Mitarbeiter: 10



TRADITIONELLER BALSAMICO-ESSIG AUS REGGIO EMILIA / MODENA G.U.

Der Traditionelle Balsamico-Essig aus Modena / Reggio Emilia mit der Zertifizierung G.U versehen, stellt den einzig wahren Balsamig dar, der nach Tradition hergestellt wird. Der Balsamico-Essig aus Modena G.G.A. naturbelassen und nach Tradition verfeinert.



Traditioneller Balsamico-Essig
Reggio Emilia G.U.



Traditioneller Balsamico-Essig
Modena G.U.

passt hervorragend zu Parmigiano Reggiano, Rinderfilet, Erdbeeren



Traditioneller Balsamico-Essig
Modena G.U. biologisch
"FOGLIA VERDE", "FOGLIA NERA"



Balsamico-Essig Modena G.G.A. 250, 500 ml
"Quercia Verde", "Quercia Rossa", "Quercia Argento", "Quercia Oro"



BALSAMICO-CREMA AUF DER BASIS VON BALSAMICO-ESSIG AUS MODENA G.G.A.



Das Unternehmen produziert zwei Sorten von Balsamico-Crema, mit einem deutlich niedrigeren Säuregehalt als bei dem Balsamico-Essig aus Modena G.G.A. und einem Traubenmostanteil von etwa 80% bei einer Reifung von bis zu zwanzig Jahren.



Balsamico-Crema Klassisch

Gourmet Balsamico-Crema,
 • Waldbeeren • Chilischoten
 • Barbeque • Trüffel • Kakao
 • Zitrone • Ingwer • Granatapfel



BALSAMICO-ESSIG KOMPOTT

Balsamico-Essig aus Modena wird nicht nur als Zutat in der italienischen Küche geschätzt, Acetaia Castelli verwendet es unter anderem als köstliche Komponente in Kombination mit Obst- oder Gemüsekompotten und mit Schokolade.



LAMBRUSCO AUS MANTUA G.U. 750 ML

Acetaia Castelli kultiviert seine Weinberge seit über einem Jahrhundert, was zu drei Arten von Lambrusco-Weinen von ausgezeichneter Qualität führt: trockener Lambrusco G.U. "Rios", trockener Lambrusco G.G.A. "Rubicondo", süßer Lambrusco G.G.A. "Ca'Re".

(Der Pilzkorken kann durch einen klassischen Weinkorken ersetzt werden).

VORTEILE

- Alle Produkte werden aus Rohstoffen von höchster Qualität hergestellt, ohne chemische Zusätze oder künstliche Aromastoffe (Karamell, Farbstoffe, Aromastoffe, Gummi arabicum usw.). Der gekochte Most stammt als einzige Zutat aus den Lambrusco-, Trebbiano- und Spergola-Trauben, die mit jahrhundertelanger Erfahrung angebaut werden.
- Acetaia Castelli bietet als zusätzlichen Service für alle Unternehmen eine große Auswahl an Flaschen und eine individuelle Grafik an, um die Produkte zu personalisieren und die Eigenmarke hervorzuheben.
- Gutes Preis-Leistungs-Verhältnis, Flexibilität und Service.

IDEALER PARTNER

Importeure und Händler von Qualitätslebensmitteln und -weinen auf nationaler und regionaler Ebene (wo der Preis nicht das einzige Unterscheidungsmerkmal ist).



REFERENZEN

Capone's Italian Imports
EUROPANTRY PTY LTD, Australien

ZIELE

Aufbau eines festen Netzwerks von stabilen Handelsbeziehungen, sowie Vertriebshändlern und einem möglichen Filialnetzwerk.



ACETAIA CASTELLI



Via Castelli, 5
42010 Rio Saliceto (RE)
Italien

Ansprechspartner:

Daniele Bacchini - *Export-manager*

Tel: +39 0522 739009

Mobile: +39 334 6752714

Email: export@acetaiacastelli.it

Franca Candia - *Temporary export manager*

Tel: +39 0522 739009

Email: export.area2@acetaiacastelli.it

www.acetaiacastelli.it



Für einen deutschen Ansprechpartner wenden Sie sich bitte an:



Frau Mihaela Nistorica

www.sbs-business.com

Büro Berlin - Budapester Str. 31 | D-10787

t. +49 (0)30 220133-97

f. +49 (0)30 58 61 99499

info@sbs-business.com

www.germantech.org

Büro Rom - Via Appia Nuova, 666 | I-00179

t. +39 06 39031190

f. +39 06 39031161

SBS systems for business solutions ist ein deutsch-italienisches Consulting- und Marketingbüro, das seit 1999 Internationalisierungsprojekte zwischen italienischen und Unternehmen der D-A-CH-Länder organisiert und durchführt.

Des Weiteren führt SBS im Auftrag des Bundesministeriums für Wirtschaft und Klimaschutz sowie des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft weltweit Geschäfts- und Delegationsreisen durch.