LEONARDI
Artigiani Produttori
1871

Gourmet
SELECTION

PARTE 2

22-42

LEONARDI BALSAMICO *1871*

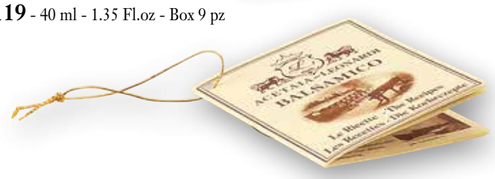
Family Tradition

We love good and healthy food

ITALY

"Serie 12"

Code **L119** - 40 ml - 1.35 Fl.oz - Box 9 pz



"Serie 20"

Code **L151** - 100 ml -3.38 Fl.oz - Box 4 pz

CONDIMENTO BALSAMICO AL TARTUFO

Condimento ricercato aromatizzato per infusione con tartufo bianco e invecchiato in botti di legni pregiati.
è indicato su: insalate, patate, risotti, uova, carni, formaggi, minestre,...

TRUFFLE BALSAMIC CONDIMENT
Special Balsamic dressing flavoured with white truffle infused and aged in precious wood barrels.
***ideal on**: salads, potatoes, rice, eggs, meat, cheese, soup,...*

CONDIMENT BALSAMIQUE À LA TRUFFE
Condiment Balsamique aromatisé par infusion de truffe blanche et affiné dans des barriques en bois précieux.
Il est apprécié sur: les salades, les pommes de terre, les risottos, les oeufs, les viandes, les fromages, les soupes,...

CONDIMENTO BALSAMICO RISERVA TARTUFO "16 Travasi"

Code **G320** 50 g - 1.76 oz - Box 4 pz

Condimento ricercato aromatizzato per infusione con tartufo bianco e invecchiato in botti di legni pregiati.
è indicato per: insalate, risotti, uova, patate, carni, formaggi.

TRUFFLE BALSAMIC CONDIMENT
White Truffle Balsamic Condiment aged in precious wood barrels.
***ideal for:** salads, rice, eggs, potatoes, meat, cheese.*

CONDIMENT BALSAMIQUE À LA TRUFFE
Condiment Balsamique aromatisé par infusion de Truffe Blanche et vieilli en barriques de bois précieux.
Il est apprécié pour:les salades, les risottos, les œufs, les pommes de terre, les viandes, les fromages.

CONDIMENTO BALSAMICO BIANCO AL TARTUFO

Code **L456 -** 250 ml - 8.45 Fl.oz - Box 6 pz

è indicato su: insalate miste, verdure grigliate o gratinate, risotto, filetto di manzo o maiale, riso freddo, patate, uova in genere, funghi, minestre, brodi, pinzimoni…

TRUFFLE WHITE CONDIMENT
ideal on: *mixed salads, grilled or baked vegetables, Beef or pork steak, rice salad, potatoes, eggs, mushrooms, noodle soup, broth, bread dipping…*

BALSAMIQUE BLANC À LA TRUFFE
apprécié sur: les salades, légumes grillés ou gratinés, filet de bœuf ou de porc, salade de riz, œufs en tout genre, pommes de terre, champignons, soupes, bouillons, risotto, sauces…

CONDIMENTO BALSAMICO AL TARTUFO

Code **C02501**
100 ml - 3.38 Fl.oz - Box 6 pz

è indicato su: verdure cotte o crude, grigliate, arrosti e bolliti, tartare e carpaccio, frittate, uova, patate, minestre, risotti, formaggi ...

TRUFFLE FLAVOURED CONDIMENT
ideal on: *raw or cooked vegetables, roast, grilled, boiled meat, omelette, eggs, potatoes, soups, noodles, rice, cheese…*

BALSAMIQUE À LA TRUFFE
apprécié sur: les légumes crus ou cuits, les grillades et rôtis de viandes, les tartares, carpaccio, omelettes, pommes de terre, soupes, pâtes, risottos, fromages…

PERLE DI BALSAMICO AL TARTUFO

Code **G622 -** 50 g - 1.7 oz - Box 12 pz
Code **G623 -** 370 g - 13.05 oz - Box 4 pz

Indicate per: insalate miste, verdure grigliate, uova e frittate, filetto di manzo o maiale, salumi, patate, formaggi, finger foods, antipasti, risotti.

BALSAMIC PEARLS - TRUFFLE
Ideal for: *mixed salads, grilled vegetables, beef or pork tenderloin, eggs and omelettes, cured meat, potatoes, cheese platters, finger foods, appetizers, rice.*

PERLES DE BALSAMIQUE - TRUFFE
Indiqué pour: les salades, légumes grillés, filet de porc ou de boeuf, oeufs et omelettes, charcuterie, pommes de terre, fromages, amuse-bouches, entrées, risotto.

Code **C4200**

Code **C4250**

Code **C4230**

CONDIMENTO CON OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA AROMATIZZATO AL TARTUFO BIANCO

Code **C4200** - 100 ml - 3.38 fl.oz - Box 6 pz
Code **C4230** - 175 ml - 5.90 fl.oz - Box 6 pz
Code **C4250** - 250 ml - 8.45 fl.oz - Box 6 pz

ideale su: pasta, riso, uova, carni bollite o alla griglia, carpacci di carne o pesce. Dose consigliata: un cucchiaino per persona.

WHITE TRUFFLE FLAVOURED EXTRA VIRGIN OLIVE OIL CONDIMENT
ideal on: *pasta, rice, eggs, boiled or grilled meat, meat or fish carpaccio. Recommended dose: a tea-spoon per person*

CONDIMENT avec HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA AROMATISÉ à la TRUFFE BLANCHE
idéal sur: les pâtes, les risottos, les œufs, la viande bouillie ou grillée, le carpaccio de viande ou poisson.
Dose conseillée: une cuillère à café par personne.

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO CON GERME
DI GRANO E TARTUFO
CON ACETO BALSAMICO
DI MODENA IGP

PASTA WITH WHEAT GERM AND TRUFFLE
AND BALSAMIC VINEGAR
OF MODENA

PÂTES AU GERME DE BLÉ ET À LA
TRUFFE ET
VINAIGRE BALSAMIQUE
DE MODÈNE

G3083
LINGUINE
con Tartufo e
Aceto Balsamico
di Modena I.G.P.
250g. - 8.81 oz
Box 8 pz.

G3084
TAGLIOLINI
con Tartufo e
Aceto Balsamico
di Modena I.G.P.
250g. - 8.81 oz
Box 8 pz.

PASTA ALL'UOVO CON ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

EGG PASTA WITH BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

PÂTES AUX OEUFS AVEC VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE

G3082
PAPPARDELLE
con Aceto Balsamico
di Modena I.G.P.
250g. - 8.81 oz
Box 10 pz.

G3081
FETTUCCINE
con Aceto Balsamico
di Modena I.G.P.
250g. - 8.81 oz
Box 10 pz.

G3080
TAGLIOLINI
con Aceto Balsamico
di Modena I.G.P.
250g. - 8.81 oz
Box 10 pz.

SALSE PRONTE CON ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

Ideale con: antipasti, bruschette, pasta, pasta ripiena, risotti, gnocchi di patate, pizza, polpette, carne in umido.

Modalità di utilizzo: versare il contenuto in una padella, scaldare 2 minuti, aggiungere sale e pepe a piacimento.

READY TO USE TOMATO SAUCES WITH BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

Ideal with: *appetizers, bruschetta, pasta, dumplings, rice, potato gnocchi, pizza, meatballs, stew meat.*

How to use: *pour the contents into a pan, heat for 2 minutes, add salt and pepper as needed and dress dish.*

SAUCES TOMATE PRÊTES À L'EMPLOI AVEC VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE

Ideal avec: entrées, bruschetta, pâtes, pâtes farcies, risottos, gnocchi de pommes de terre, pizza, boulettes de viande, ragoût de viande.

Mode d'emploi: verser le contenu dans une casserole, faire chauffer 2 minutes, saler et poivrer à souhait puis ajouter à la recette.

Salsa di Pomodoro con BASILICO e Aceto Balsamico di Modena igp

Code **B-C0814**
250 gr - 8.81 oz - Box 6 pz

TOMATO SAUCE WITH BASIL AND BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

SAUCE AVEC BASILIC ET VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE

Salsa di Pomodoro ARRABBIATA con Aceto Balsamico di Modena igp

Code **B-C0820**
250 gr - 8.81 oz - Box 6 pz

TOMATO SAUCE ARRABBIATA WITH BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

SAUCE ARRABBIATA AVEC VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE

Salsa di Pomodoro MEDITERRANEA con Aceto Balsamico di Modena igp

Code **B-C0810**
250 gr - 8.81 oz - Box 6 pz

TOMATO SAUCE MEDITERRANEA WITH BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

SAUCE MEDITERRANEA AVEC VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE

Salsa di Pomodoro con PECORINO e Aceto Balsamico di Modena igp

Code **B-C0818**
250 gr - 8.81 oz - Box 6 pz

TOMATO SAUCE WITH PECORINO AND BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

SAUCE AVEC PECORINO ET VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE

Salsa di Pomodoro PUTTANESCA con Aceto Balsamico di Modena igp

Code **B-C0807**
250 gr - 8.81 oz - Box 6 pz

TOMATO SAUCE PUTTANESCA WITH BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

SAUCE PUTTANESCA AVEC VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE

Salsa di Pomodoro NAPOLETANA con Aceto Balsamico di Modena IGP

Code **B-C0816**
250 gr - 8.81 oz - Box 6 pz

TOMATO SAUCE NAPOLETANA AND BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

SAUCE NAPOLETANA ET VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE

Salsa di Pomodoro con VODKA e Aceto Balsamico di Modena IGP

Code **B-C0808**
250 gr - 8.81 oz - Box 6 pz

TOMATO SAUCE WITH VODKA AND BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

SAUCE AVEC VODKA ET VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE

Salsa di Pomodoro ORTOLANA con Aceto Balsamico di Modena IGP

Code **B-C0812**
250 gr - 8.81 oz - Box 6 pz

TOMATO SAUCE ORTOLANA WITH BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

SAUCE ORTOLANA AVEC VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE

BIO BIOLOGICO

Salsa di Pomodoro con TARTUFO e Aceto Balsamico di Modena IGP

Code **C0809**
250 gr - 8.81 oz - Box 6 pz

TOMATO SAUCE WITH TRUFFLE AND BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

SAUCE À LA TRUFFE ET VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE

Salsa di Pomodoro GIALLO con Aceto Balsamico di Modena IGP

Code **C0811**
250 gr - 8.81 oz - Box 6 pz

YELLOW TOMATO SAUCE WITH BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

SAUCE À LA TOMATE JAUNE AVEC VINAIGRE BALSAMIQUE DE MODÈNE

Salsa al Balsamico con BACCHE di GOJI

Code **C0806 -** 240 g - 8.45 oz - Box 12 pz
è indicata per condire primi, bruschette, pizza, frittate, panini,

TOMATO SAUCE WITH BALSAMIC AND GOJI BERRIES ***ideal to dress*** *pasta, pizza, garlic bread, tortillas, sandwiches, to accompany meat and cheese.*

SAUCE TOMATE AU BALSAMIQUE ET BAIES DE GOJI
Indiquée pour agrémenter les pâtes, pizza, croutons et canapés, sandwiches, omelettes, viandes, fromages.

G3036
CANTUCCI WITH ALMONDS
200g. - 7.05 oz
Box 6 pz.

G3037
CANTUCCI WITH RAISINS AND CHOCOLATE
200g. - 7.05 oz
Box 6 pz.

G3038
CANTUCCI WITH CRANBERRIES
200g. - 7.05 oz
Box 6 pz.

G3035
CANTUCCI WITH FIGS
200g. - 7.05 oz
Box 6 pz.

G3092
LEMON
Filled Candies
150g. - 5.29 oz
Box 6 pz.

G3091
HONEY
Filled Candies
150g. - 5.29 oz
Box 6 pz.

G3090
BALSAMIC
Filled Candies
150g. - 5.29 oz
Box 6 pz.

G3097
LEMON
Jelly Candies
150g. - 5.29 oz
Box 6 pz.

G3096
STRAWBERRY
Jelly Candies
150g. - 5.29 oz
Box 6 pz.

G3095
BALSAMIC
Jelly Candies
150g. - 5.29 oz
Box 6 pz.

Gourmet SELECTION

Espositore in Legno

Code **L951** - Box 1 pz

Espositore autoportante da incastro con 4 piani adatto per allestimenti punti vendita, showroom, fiere, mercati...
(prodotti non inclusi)

Free standing Wood display with 4 shelves, suitable for shops, showrooms, exhibitions, markets...
(Items not included)

Gondole en bois autoportante avec 4 étages, idéale pour les points de ventes, showroom, salons, marchés...
(Produits non inclus)

Tragno

Code **L907** - Box 1 pz

Antico contenitore in terracotta smaltato per Aceto Balsamico di Modena.
Traditional terracotta container for Balsamic Vinegar.
Récipient traditionnel en terre-cuite pour Vinaigre balsamique.

Botte

Code **L9061** - Box 1 pz

Botticella decorativa in legno di Rovere.
Fornita vuota, con supporto di legno e marchio in ceramica.
Decorative Oak barrel.
Supplied empty with wood holder and hand-made china plate.
Barrique de décoration, en bois de rouvre.
Fournie vide avec son support en bois et logo en céramique.

ACETAIA
LEONARDI
1871

Nel 1869, Giuseppe Leonardi riceveva in eredità le sue prime botti di Aceto Balsamico già invecchiato di almeno 20 anni. Dopo due anni, l'azienda agricola Leonardi, impiantata a Magreta di Formigine, si distingueva già per la sua elevata qualità. Il figlio di Giuseppe, Vito Leonardi, seguendo le orme del padre con passione, assisteva alla vendemmia, selezionando i grappoli più rigogliosi per ottenere i mosti migliori. Con il passare del tempo la tecnica si affinava mentre si formava l'immenso patrimonio sensoriale che oggi, Giovanni e Francesco Leonardi possono custodire ed alimentare con orgoglio, la riserva di famiglia più antica, simbolo di un 'eredità culturale e affettiva il cui valore si comprende solo dopo averla degustata.

In 1869, Giuseppe Leonardi inherited his first barrels of Balsamic Vinegar already aged for at least 20 years. Two years later the Leonardi Vinegar farm settled in Magreta di Formigine, was already well-known for its high quality. Giuseppe's son, Vito Leonardi, followed his father's steps passionately, overseeing the harvest and selecting the ripest and flourishing grape bunches to obtain the best musts. With the passing of time, the technique got refined while the immense sensorial treasure continued to grow and today, Giovanni and Francesco Leonardi pride themselves in keeping the oldest Family Reserve, symbol of a cultural and emotional legacy the value of which can be understood only after tasting it.

En 1869, Giuseppe Leonardi héritait de ses premiers tonneaux contenant un Vinaigre Balsamique d'au moins vingt ans d'âge. Deux ans plus tard, l'exploitation agricole Leonardi, installée à Magreta de Formigine, se distinguait déjà pour sa qualité supérieure. Le fils de Giuseppe, Vito Leonardi, suivit les pas de son père avec passion, en assistant personnellement aux vendanges, sélectionnant les grappes les plus mûres et luxuriantes pour obtenir les meilleurs mouts. Au fil du temps, la technique de production se raffinait tandis que se formait cet extraordinaire patrimoine sensoriel qu'aujourd'hui, Giovanni et Francesco Leonardi peuvent garder et alimenter avec orgueil, la Réserve de Famille la plus ancienne, symbole d'un héritage dont la valeur culturelle et affective se comprend seulement après l'avoir dégustée.

LEONARDI, il Balsamico da quattro generazioni

Leonardi, four generations of Balsamic Vinegar
Leonardi, quatre générations de Balsamique

Leonardi Giuseppe
Guicciardi Maria

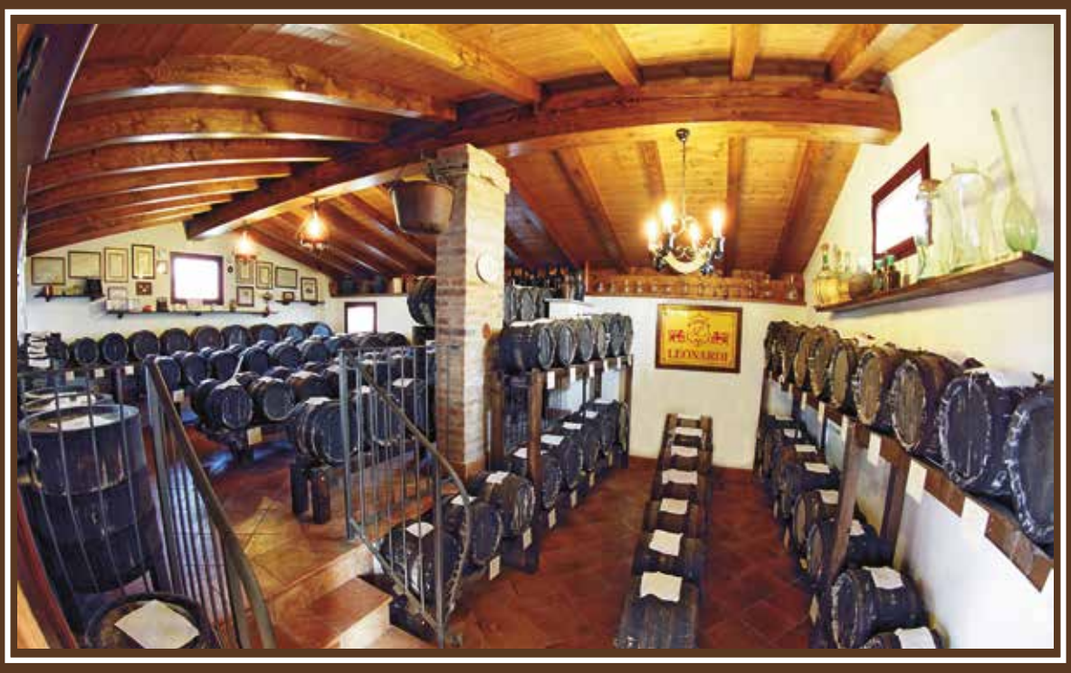
Leonardi Vito

Leonardi Giovanni

Leonardi Francesco

Progetto, direzione e coordinamento a cura di Leonardi Francesco - Editore,
Azienda Agricola Leonardi Giovanni, Via Mazzacavallo 62 - 41043 Formigine (MO) Italy - Pubblicazione Maggio 2018
Le fotografie ed i testi sono di proprietà dell'Azienda Agricola Leonardi Giovanni - Modena, Italy
Tutti i diritti riservati, la loro riproduzione anche parziale con qualsiasi mezzo è vietata.

ACETAIA
LEONARDI
1871



LEONARDI GIOVANNI
MODENA

Azienda Agricola LEONARDI Giovanni
Via Mazzacavallo, 62 - 41043 Magreta di Formigine - MODENA - ITALY
Tel. 0039 059 554375 - Fax 0039 059 555487
www.acetaialeonardi.it - E-mail: info@acetaialeonardi.it

Seguici anche su:

https://www.facebook.com/AcetaiaLeonardi ***www.instagram.com/acetaialeonardi1871***