



Il Conte



## *Il Conte* ®

La gamma di prodotti “IL CONTE” nasce dalla tradizione modenese.

Oltre ad Aceto Balsamico di Modena IGP e Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, due specialità riconosciute ed apprezzate in tutto il mondo, “IL CONTE” propone prodotti gourmet, quali le Creme a base di Aceto Balsamico e le Vellutate Biologiche con Balsamico, che esaltano ed arricchiscono ogni piatto.

La proposta si completa con tipici condimenti italiani e una elegante collezione di confezioni regalo.

*All the range of products IL CONTE comes from the tradition of Modena. Beside the Balsamic Vinegar of Modena (Aceto Balsamico di Modena IGP) and the Traditional Balsamic Vinegar of Modena (Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP), two excellences really appreciated all over the world, “IL CONTE” offers new gourmet products made with Balsamic Vinegar of Modena such as Glazes and Organic Jams in several flavours, which enrich every dish.*

*The range is completed with typical Italian dressings and an elegant collection of gift cases.*

[www.acetobalsamicoilconte.it](http://www.acetobalsamicoilconte.it)

## GARANZIE DI QUALITA'



Aceto Balsamico Il Conte considera la certificazione del **Sistema Qualità** aziendale uno strumento indispensabile per la corretta gestione delle attività aziendali e ulteriore garanzia verso clienti e fornitori.

L'azienda si sottopone in modo volontario alla certificazione di processo **IFS** - International Food Standard, relativo alla sicurezza e alla qualità dei prodotti alimentari, riconosciuto dal GFSI.

Oltre alle certificazioni IGP e DOP, fin dal 1995, l'azienda ha conseguito la certificazione dei prodotti biologici secondo gli standard europei, canadesi, statunitensi e giapponesi. Nel 2019, ha ottenuto la certificazione Halal per tutta la sua produzione. Infine, la registrazione presso la Food and Drug Administration (FDA), conseguita nel 2003, consente di esportare negli Stati Uniti d'America.

Oltre alle certificazioni di prodotto e processo, Aceto Balsamico Il Conte assicura un prodotto unico perché utilizza:

- mosti cotti di uve Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta, Fortana e Montuni prodotti nella zona di origine;
- aceto di vino italiano;
- materie prime da uve non geneticamente modificate (no OGM) e con un bassissimo tenore di solfiti (tracce naturali).

La produzione e l'imbottigliamento avvengono nella zona di origine, cioè in provincia di Modena.

L'azienda è inoltre socio fondatore:



Del **Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena** (1993), e può apporre sulle confezioni i sigilli consortili.



Del **Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena** (1994), che cura direttamente l'imbottigliamento del prodotto, dopo attente valutazioni organolettiche e chimiche.

## ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP



*Indicazione Geografica Protetta*



L'Aceto Balsamico di Modena Indicazione Geografica Protetta è l'erede delle preparazioni contadine che univano mosto d'uva cotto e aceto di vino in proporzioni variabili e li lasciavano maturare in fusti di legno. Questa straordinaria eredità culturale è patrimonio da secoli delle terre modenesi. Da luglio 2009 la produzione è disciplinata dal Reg. CE 583/2009 che ne regola l'intero processo.

Aceto Balsamico Il Conte propone un'ampia gamma di Balsamici destinati ad usi differenti e adatti a soddisfare ogni palato.

**CLASSICI** - Sono i prodotti maturati in tini di rovere fino a tre anni, destinati all'uso quotidiano.

**SPECIALI** - Ricette particolari e ricercate ed utilizzo di materie prime altamente selezionate, contraddistinguono prodotti di particolare qualità.

**BIOLOGICI** - Da materie prime provenienti da agricoltura biologica. La produzione è certificata secondo gli standard internazionali e non prevede l'aggiunta di colorante e conservanti.

**INVECCHIATI** - L'invecchiamento di oltre tre anni, in pregiate botti di legno, conferisce a questi aceti una piacevole corposità e dolcezza.

Tutti i prodotti sono privi di glutine e di solfiti aggiunti.

## ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA DOP



*Denominazione di Origine Protetta*



*Profumi intensi, inconfondibili, frutto delle generose terre modenesi, sinestesia di toni, sensi ed emozioni nello spazio profondo di un respiro...*

Questo antico condimento, figlio della tradizione modenese, si ottiene da mosto cotto di uve locali, quali Trebbiano, Lambruschi, Spergola e Berzemino, invecchiato in botticelle di legni diversi (principalmente rovere, castagno, gelso, ciliegio e ginepro) e di volume decrescente.

L'invecchiamento minimo è di 12 anni o 25 anni per il prodotto denominato "Extravecchio".

Il colore caratteristico è bruno lucente, con piacevole corposità e profumo penetrante; il sapore è inimitabile, dolce e agro ben equilibrato. Ha gradevole acidità e retrogusto intenso e persistente.

La produzione, disciplinata dal Reg. Cee 813/2000, viene controllata dal Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena che, dopo attente valutazioni organolettiche e chimiche, ne cura direttamente l'imbottigliamento, nell'esclusiva bottiglia da 100 ml disegnata da Giugiaro.

## QUALITY GUARANTEES



Aceto Balsamico Il Conte considers the company **Quality System Certification** an indispensable tool for an adequate and precise business management, and an additional guarantee for customers and suppliers.

•The company voluntarily submits to the **IFS** certification of process (International Food Standard), related to food security and recognized by the Global Food Safety Initiative (GFSI).

Besides PDO and PGI certifications, since 1995, the company is certified according to European, Canadian, US, and Japanese standards for Organic products. In 2019, it obtained the Halal certification for the whole production. Lastly, the registration by Food and Drug Administration (FDA), obtained in 2003, allows Aceto Balsamico del Duca to export its products to the USA.

Besides the certifications of product and process, Aceto Balsamico Il Conte guarantees a unique product thanks to the use of:

- cooked grape must from grapes of Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta, Fortana, Montuni, produced in the area of origin;
- Italian wine vinegar;
- raw materials from non-genetically modified grapes (no GMO), and with low content of sulphites (only natural traces).

Production and bottling in the Province of Modena (area of origin).

The Company is also among the founders of:



“**Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena**” (1993). It can affix the consortium seals on the bottles.



“**Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena**” (1994), that directly bottles the product after organoleptic, and chemical analysis.

## BALSAMIC VINEGAR OF MODENA



### *Protected Geographical Indication*



Balsamic Vinegar of Modena (PGI) is the heir of the rural preparations made from must and wine vinegar, in variable proportions, left to mature in wooden barrels. This unique cultural heritage is the treasure of centuries of the generous land of Modena. Since July 2009, the production is regulated by Reg. CE 583/2009 that states the entire process.

Aceto Balsamico Il Conte proposes a wide range of Balsamic Vinegar, intended for different uses, and to satisfy every palate.

**CLASSIC** - These products are matured in oak casks for a period of maximum three years, ideal for every day use.

**SPECIAL** - Special and refined recipes that use a special selection of raw materials to distinguish high-quality products.

**ORGANIC** - Coming from organic agriculture. The production is certified according to international standards, and does not consider the addition of colouring and preservatives.

**AGED** - The aging period over three years, in precious woody barrels, gives to these Balsamic Vinegar a pleasant full-body and sweetness.

All the products are gluten free and they do not contain any added sulfite.

## TRADITIONAL BALSAMIC VINEGAR OF MODENA



### *Protected Designation of Origin*



*Intense, unmistakable aroma, fruit of the fertile earth of the area of Modena,  
harmony of tones, sensations, and feelings in a deep breath...*

This condiment, heir of an ancient tradition of Modena, is produced with cooked grape must of local grapes, such as Trebbiano, different kinds of Lambrusco, Spergola, and Berzemino aged in barrels of different wood (mainly oak, chestnut, mulberry, cherry, and juniper), and decreasing contents.

The minimum aging period is 12 years or 25 years for the “extra-aged”.

Its characteristic colour is dark shiny brown, with pleasant full body, and penetrating bouquet; the taste is inimitable, sweet and sour well balanced. It has agreeable acidity, and intense and persistent aftertaste.

The production, regulated by Reg. Ce 813/2000, is controlled by the Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, that bottles the product only after strict chemical and organoleptic quality controls in the exclusive 100 ml bottle designed by Giugiaro.



## Aceto Balsamico di Modena IGP - Balsamic Vinegar of Modena

### CAPSULA ORO - GOLD CAP

Ha profumo intenso e leggermente fruttato, gusto deciso con una delicata nota di dolcezza. E' destinato all'uso quotidiano; ideale in cottura, per marinature ma anche a crudo, per insaporire verdure e carni. Proposto nei formati 250 ml (anche con spray), 500 ml e 1 litro.

*It has an intense, slightly fruity aroma, and a strong taste with just a touch of sweetness.*

*It is indicated for daily use, ideal for cooking, marinating, or even raw, to enrich meat and vegetables. Available in bottles of 250 ml, 500 ml, and 1 litre.*



Cod. 675

Cod. 672

Cod. 695

Cod. 671



## Aceto Balsamico di Modena IGP - Balsamic Vinegar of Modena

### CAPSULA NERA - BLACK CAP

È il Balsamico per uso frequente e per la preparazione di piatti cotti, oltre che per insalata e altre verdure crude. Ha profumo molto intenso e delicatamente fruttato, unito a un gusto giustamente equilibrato tra il dolce e l'agro. Disponibile nei formati 250 ml (anche con spray) e 500 ml.

*It is the Balsamic Vinegar that is indicated for the preparation of cooked dishes, salad, and other raw vegetables. It has a persistent and slightly fruity bouquet, together with a balanced sweet and sour taste. Available in bottles of 250 ml, even with spray, and 500 ml.*



Cod. 681

Cod. 696

Cod. 682





## *Aceto Balsamico di Modena IGP - Balsamic Vinegar of Modena*

### **CAPSULA NERA BOTTIGLIE FANTASIA - BLACK CAP FANCY BOTTLES**

Balsamico dal profumo persistente e delicato, ha sapore equilibrato tra il dolce e l'agro. Indicato come condimento per insalate, per cuocere arrostiti, sui bolliti o per preparare gustose frittate.

*A Balsamic Vinegar with delicate and persistent bouquet, it has a balanced sweet and sour taste. It is indicated as dressing for salads, for cooking roasts, on boiled meat or for the preparation of tasty omelettes.*



Cod. 687



Cod. 686



## *Aceto Balsamico di Modena IGP - Balsamic Vinegar of Modena*

### **CAPSULA NERA BOTTIGLIE FANTASIA - BLACK CAP FANCY BOTTLES**

Balsamico dal profumo persistente e delicato, ha sapore equilibrato tra il dolce e l'agro. Indicato come condimento per insalate, per cuocere arrosti, sui bolliti o per preparare gustose frittate.

*A Balsamic Vinegar with delicate and persistent bouquet, it has a balanced sweet and sour taste. It is indicated as dressing for salads, for cooking roasts, on boiled meat or for the preparation of tasty omelettes.*



Cod. 683



Cod. 688



Cod. 781



## *Aceto Balsamico di Modena IGP - Balsamic Vinegar of Modena*

### **CAPSULA ROSSA - RED CAP**

Un ottimo Aceto Balsamico di Modena IGP, apprezzato per il profumo delicato che ricorda la frutta fresca. La ricetta è ricca di mosto d'uva che ne caratterizza la dolcezza. Consigliato su verdure cotte o crude e per la preparazione di risotti, carne o pesce.

E' proposto in bottiglie e ampolla da 250 ml.

*An excellent Balsamic Vinegar of Modena appreciated for its delicate bouquet reminiscent of fresh fruit. The recipe is rich of grape must that enhances its sweetness. It is especially recommended on cooked or raw vegetables, and for the preparation of risotto, meat or fish.*

*It is proposed in 250 ml bottles and cruet.*



Cod. 773



Cod. 771



Cod. 697



## Selezione Speciale - Special Selection

### ANTICA RICETTA - OLD RECIPE

Nascosta tra i ricordi e le carte polverose di una soffitta, un'antica ricetta di famiglia si rivela... nasce un Aceto Balsamico di Modena IGP che richiama i sapori e profumi di un tempo. Risultato dell'accurata selezione delle uve, della particolare cottura dei mosti e dell'affinamento in pregiate botti di rovere, è un prodotto denso e vellutato. Ideale per l'utilizzo a crudo, rifinisce ed esalta ogni piatto. Disponibile in versione classica, biologica e invecchiata oltre tre anni.

*The disclosing of an ancient family recipe, hidden among old memories and dusty papers of an attic, launched the line of "Aceto Balsamico Il Conte - Old Recipe", which recalls the ancient tastes and the perfumes.*

*It is obtained from a specific cooking of must coming from selected grapes, and from the maturation in precious oak barrels. It is a dense and velvety product. It is ideal to use it raw; it refines and exalts every dish. Available in classic, organic and aged over three years versions.*



Cod. 690



Cod. 693

*Biologico - Organic*



Cod. 698

*Imvecchiato - Aged*



## *Aceto Balsamico di Modena IGP Invecchiato - Aged Balsamic Vinegar of Modena*

### **ANFORA CARA**

Un prodotto di alto livello, invecchiato oltre 3 anni in botti di rovere, che si distingue per corpo, profumo ed un inconfondibile gusto fruttato, con distinte note di mosto e delicata acidità. Perfetto su pesce e carni, si esprime al meglio sulle verdure di stagione e su prelibate frittate.

*A high-level product, aged over three years in oak barrels; it stands out for full-body, aroma, and unmistakably fruity, delicately pungent flavour with distinct notes of must. The perfect complement to fish or meat. It achieves its fullest expression on season vegetables, and omelettes.*



Cod. 790



## *Aceto Balsamico di Modena IGP Invecchiato - Aged Balsamic Vinegar of Modena*

### VECCHIA ERA

Un Balsamico di alta qualità, una perfetta idea regalo e una gemma di eleganza. L'invecchiamento di oltre tre anni in botti di rovere, gli conferisce proprietà organolettiche uniche, con attenuata acidità. Arricchisce in modo sublime ogni pietanza a crudo e i formaggi stagionati come il Parmigiano Reggiano.

*A high-quality Balsamic Vinegar of Modena, the ideal gift, and a touchstone of elegant design. The ageing over three years in oak barrels gives its unique organoleptic properties, and a low acidity. Used raw, it enriches all dishes in a sublime way. It is ideal with aged cheese like Parmigiano Reggiano.*



Cod. 660



*Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP - Traditional Balsamic Vinegar of Modena*

## ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA DOP

E' l'eccellenza della nostra terra. Ottenuto seguendo scrupolosamente il Disciplinare produttivo, è proposto nell'esclusiva bottiglia da 100 ml, disegnata da Giugiaro. Invecchiato minimo 12 anni (confezione bordeaux) o 25 anni per "Extravecchio" (confezione oro), è corredato da un libretto descrittivo. Ottimo sul gelato, sulle fragole, sul Parmigiano Reggiano va sempre utilizzato "a gocce".

*It is the excellence of our land. It is obtained according to the specific Regulation, and proposed in the exclusive 100 ml bottle designed by Giugiaro. Aged for minimum 12 years (Bordeaux cap) or 25 years for the "Extra-aged" (gold cap), comes with a descriptive booklet.*

*It is excellent on ice cream, strawberries, and Parmigiano Reggiano, always used "in drops".*



Cod. 904

Disponibile anche con cucchiaino in ceramica.



Cod. 903

*Available also with a ceramic teaspoon.*



## *Biologico - Organic*

---

### **CAPSULA VERDE - GREEN CAP**

Questo Balsamico, prodotto con uve certificate biologiche è ideale per chi ricerca cibi genuini ed è attento al rispetto dell'ambiente. Sapore equilibrato, intenso profumo di legno e corpo pieno, è ideale su verdure fresche e grigliate, grazie alla sua dolcezza. Non contiene coloranti e conservanti aggiunti.

Disponibile nei formati da 250 e 500 ml.

*This Balsamic, produced with certified organic grapes, is the right product for those who prefer eating natural food and taking an active interest in the environment. Its taste is balanced with an intense note of wood. It is full-bodied and sweet, and it is, therefore, ideal for grilled or fresh vegetables. It does not contain any added colourings and preservatives.*

*It is available in 250 ml and 500 ml bottles.*



Cod. 691

Cod. 692





## Vellutate - Jams

### VELLUTATE BIOLOGICHE CON ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP ORGANIC JAMS WITH BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

Frutta o verdura fresca, Aceto Balsamico di Modena IGP e zucchero di canna biologico unite alla cottura a bassa temperatura, che mantiene inalterati i sali minerali e le vitamine danno vita ad un prodotto gourmet. Non contiene pectina, aromi e coloranti artificiali ed è privo di glutine. Viene proposto in eleganti vasetti da 250 g nei gusti pera, fico e cipolla. Ottimo per accompagnare formaggi, carni bollite o grigliate. I gusti 'frutta' sono ideali per uno spuntino goloso con pane, yogurt o ricotta. Il gusto 'cipolla' rende uniche e originali le tipiche 'Bruschette' italiane o le carni bollite.

*Fresh fruit or vegetables, Balsamic Vinegar of Modena, and organic cane sugar, together with the low-temperature cooking process which preserves minerals and vitamins originate a gourmet product. It does not contain pectin, artificial colouring and flavouring, and gluten. It is proposed in elegant jars of 250 grams in different flavours: pear, fig, and onion. Excellent with cheese, and boiled or grilled meat. The 'fruit flavoured' jams are ideal for a tasty snack with bread, yogurt or ricotta. The 'onion' jam makes unique and original the typical Italian 'Bruschetta' or boiled meats.*



*Pera - Pear*

Cod. VELBDC09



*Fico - Fig*

Cod. VELBDC10



*Cipolla - Onion*

Cod. VELBDC12

## *Crema - Glazes*

### **CREME CON ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP GLAZES WITH BALSAMIC VINEGAR OF MODENA**

Un condimento pronto all'uso, che racchiude in una piacevole cremosità tutte le qualità dell'Aceto Balsamico di Modena IGP, come il sapore agrodolce ed il profumo caratteristico di mosto d'uva. Sette diversi gusti, prodotti esclusivamente con frutta e verdura disidratata. Ideali su formaggi e riso; ottimi sul carpaccio e sui dolci. La pratica bottiglia consente di decorare al meglio, per piatti da veri chef!

*A seasoning, ready for use, that includes in a thick and velvet cream all the qualities of Balsamic Vinegar of Modena, as well as the sweet and sour taste, and the characteristic smell of grape must. Seven different flavours produced exclusively with natural flavourings. They are perfect on cheese, rice, "carpaccio", and desserts. The practical bottle is intended for creating the best decorations, like real chef!*



*Gusto classico  
Original taste*

Cod.  
Cream04

Cod.  
Cream01

*Tartufo  
Truffle*

Cod.  
Cream19

*Arancio  
Orange*

Cod.  
Cream17

*Fico  
Fig*

Cod.  
Cream21

*Frutti di bosco  
Mixed Berries*

Cod.  
Cream18

## *Condimento Italiano - Italian Dressing*

---

### **SABA**

La SABA, è un condimento denso e scuro, dal sapore dolce e profumo gradevole. Prodotto tipico della tradizione contadina emiliana, si ottiene dalla lenta cottura di mosto d'uva fresco.

Squisita su formaggi, su ricotta o polenta, è un ottimo condimento per verdure cotte o carni bollite.

*SABA is a thick and dark dressing with a sweet taste, and a pleasant bouquet. This typical product belongs to the farmer usages of Emilia Romagna region, and it is obtained through the slow cooking of fresh grape must.*

*Exquisite on matured cheeses, ricotta or polenta: it is an excellent condiment for cooked vegetables, and boiled meats.*



Cod. SABA02

## *Condimento - Dressing*

---

### **CONDIMENTO BIANCO - GOURMET WHITE CONDIMENT**

Dalla attenta selezione di dolci uve bianche, nasce il condimento fruttato agrodolce. Profumato aceto di vino bianco e mosto concentrato, da sole uve bianche, danno vita ad un prodotto delicato con attenuata acidità. Ideale condimento per insalate, carni bianche e piatti di pesce.

Proposto nel pratico formato da 500 ml.

*From a careful selection of sweet white grapes, the fruity sweet-sour dressing comes. Sweet-smelling white wine vinegar, and concentrated must, only from white grapes, become a delicate product with an attenuate acidity. An ideal seasoning for salads, white meat, and fish dishes.*

*It is proposed in the practical 500 ml bottle.*



Cod. COND03

## Confezioni Regalo - Gift Collections

Eleganti astucci per esaltare la bellezza delle Ceramiche di Deruta e l'eccellenza dell'Aceto Balsamico di Modena IGP, disponibile in varie tipologie. Le ceramiche sono realizzate a mano e disponibili in decori assortiti. Molto apprezzate dagli amanti del vero "Made in Italy".

*The elegant cases exalt the beauty of Deruta Ceramics and the excellence of Balsamic Vinegar of Modena, available in various versions. The ceramics are handmade and they are proposed in different assorted colours and decorations. Very appreciated by lovers of true "Made in Italy" art.*



Cod.  
CRACB025



Cod.  
CRBT04



Cod.  
CRRDR025



Cod.  
CRBT02



Cod. CR608



Cod. CR606



E' vietata la riproduzione di immagini e testi senza autorizzazione di Aceto Balsamico Il Conte.  
Eventuali variazioni al packaging verranno comunicate al momento dell'ordine.

*Copying strictly prohibited without authorization of Aceto Balsamico Il Conte.  
Changes in the packaging will be communicated with the order confirmation.*



A.B.C. srl  
Via Medicina, 2340  
41057 Spilamberto (Modena) ITALY  
[www.acetobalsamicoileontg.it](http://www.acetobalsamicoileontg.it)