



Antichi Colli

Seit Jahrhunderten ist der Aceto Balsamico di Modena, heute durch die Bezeichnung IGP (Indicazione Geografica Protetta) geschützt, ein Synonym für Geschmack, Tradition und vorzügliche italienische Feinkost. Ein herausragendes Produkt also, in dem sich das ganze Können des Produzenten widerspiegelt, wie bei der Essigfabrik Antichi Colli di Castelnuovo Rangone in der Provinz Modena.

Das Unternehmen hat sich auf die Produktion von Balsamico-Essig, Balsamicocremes und andere Essigsorten spezialisiert. Seit Jahrzehnten setzt sich die Familie Bavieri in beharrlicher Arbeit und mit großer Leidenschaft für die Produkte ihrer Region ein, die sie „in vollkommener Achtung der Natur und der menschlichen Arbeit“ herstellt.

Seit 2011 steht der Familie Bavieri die Familie Brabant zur Seite, seit mehreren Generationen Frankreichs führender Produzent von Senf und Weinessig.

Heute, wie auch in der Vergangenheit, strebt Antichi Colli nach Spitzenleistung und erreicht durch die Prinzipien Qualität, Innovation und Flexibilität ihre große Stärke.

Der Aceto Balsamico di Modena IGP Affinato ist ein Essigspezialität mit sehr langer Tradition, eines der typischsten Produkte der Provinz Modena. Er wird aus dem Most von sieben charakteristischen Rebsorten gewonnen, von erfahrenen Essigmeistern mit großer Kunst weiter verarbeitet und zur Veredelung in wertvollen Holzfässern aus Eiche, Edelkastanie, Maulbeere und Wacholder gelagert.

In der Produktpalette des Unternehmens finden sich weitere Feinkostspezialitäten, wie der Aceto Balsamico di Modena IGP Invecchiato, der sich durch eine Reifezeit von mindestens drei Jahren in kleinen Fässern aus erlesenen Holzarten auszeichnet, oder der Aceto IGP Biologico e Tradizionale di Modena DOP, der zwischen 12 und 25 Jahre lagert. Die Weiterentwicklung von Balsamico-Produkten zeigt sich in der Herstellung von Cremes auf der Basis von Aceto Balsamico di Modena IGP und der Essigspezialität Condimento di Aceto Balsamico di Modena IGP, die besonders weich im Geschmack und von großem Interesse für die kreative Küche sind.

Die Essigfabrik Antichi Colli, deren Produktqualität vielfach zertifiziert wurde, ist Mitglied im Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena, einer Arbeitsgemeinschaft, die für den Schutz der Region und ihrer reichen gastronomischen Kultur eintritt und es sich zum Ziel gemacht hat, die Tradition dieses wichtigen Kulturguts auch in Zukunft zu bewahren.



Aceto Balsamico
di Modena IGP
Aroma e Freschezza



Aceto Balsamico
di Modena IGP
Intensità e Gusto



Aceto Balsamico
di Modena IGP
Equilibrio e Sapore



Aceto Balsamico
di Modena IGP
Armonia e Dolcezza
Invecchiato