www.acetoemiliani.com

PRODUZIONE ACETO

CATALOGO

Acetificio
EMILIANI
DAL 1926

UN SECOLO DI ECCELLENZA NELLA PRODUZIONE DI ACETIFICIO EMILIANI

La storia dell'**Acetificio Emiliani** è un racconto di terra, tempo e dedizione. Le nostre radici affondano nella sapienza della fine dell'Ottocento, ma è nel **1926** che l'azienda si stabilisce a Carbonara Scrivia, in un territorio vocato alla produzione di vini di alta qualità.

Essere un **acetificio storico** significa per noi onorare un legame con la materia prima che dura da quattro generazioni. Oggi, l'identità di questo **acetificio italiano** si esprime in un equilibrio perfetto tra metodi tradizionali e tecnologie avanzate, per rispondere con eleganza alle sfide dei mercati internazionali.

QUALITÀ SUPERIORE
CERTIFICAZIONI INTERNAZIONALI

La produzione familiare dell'aceto richiede un equilibrio perfetto tra pazienza e rigore scientifico. Ogni nostra selezione, dall'aceto di vino invecchiato in botti di rovere alle glasse gastronomiche, nasce da un **processo controllato che garantisce la massima sicurezza alimentare**.

Il nostro impegno è testimoniato dal conseguimento della certificazione bioagricert, oltre alla conformità per il confezionamento dell'Aceto Balsamico di Modena IGP. Scegliere l'Acetificio Emiliani significa portare in tavola un prodotto che rispetta la natura, grazie alle nostre linee biologiche certificate e la tradizione culinaria più autentica.

bioagricert



ACETO DI VINO BIANCO

L'aceto di vino è ottenuto dalla naturale fermentazione acetica del vino. Caratterizzato da un profilo aromatico equilibrato, è perfetto in cucina per esaltare i sapori.

WHITE WINE VINEGAR

Wine vinegar is obtained through the natural acetic fermentation of wine. With a well-balanced aromatic profile, it is perfect for enhancing flavors in cooking.

500 ml



ACETO DI VINO ROSSO

Dal gusto fresco e armonico, è ideale per condire insalate, marinare carne e pesce, preparare salse e valorizzare verdure.

RED WINE VINEGAR

With its fresh and harmonious flavor, it is ideal for dressing salads, marinating meat and fish, preparing sauces, and enhancing the flavor of vegetables.

500 ml



ACETO DI VINO 8 ½

Nasce dalla selezione di vini pregiati del nostro territorio.
È un aceto forte dal sapore intenso e robusto.

WINE VINEGAR 8 ½

It is made from a selection of fine wines from our region. It is a robust vinegar with an intense, full-bodied flavor.

500 ml



ACETO DI MELE

È un condimento ottenuto dalla fermentazione acetica del sidro di mele. Si distingue per il gusto delicato e fruttato.

APPLE CIDER VINEGAR

It is a condiment obtained through the acetic fermentation of apple cider. It is characterized by its delicate, fruity flavor.

500 ml



ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

Dal colore bruno intenso e brillante presenta un gusto armonico, con note agrodolci ben bilanciate e una consistenza fluida e vellutata. Molto versatile in cucina.

BALSAMIC VINEGAR OF MODENA PGI

With its deep, dark brown color, it has a harmonious flavor, with well-balanced sweet and sour notes and a smooth, velvety consistency. Extremely versatile in cooking.

500 ml
250 ml



ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

Invecchiato

È un condimento invecchiato, ottenuto da mosti d'uva selezionati e aceto di vino, viene affinato in botti di legno che ne arricchiscono il profilo aromatico.

BALSAMIC VINEGAR OF MODENA PGI

Aged

It is a aged dressing made from selected grape musts and wine vinegar, aged in wooden barrels that enrich its aromatic profile.

250 ml



ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

Si presenta con una tonalità bruno scuro dai riflessi luminosi; esprime un sapore rotondo e ben strutturato, arricchito da gradevoli aromi di mosto cotto e frutta cotta. La consistenza delicata e scorrevole ne valorizza la versatilità, rendendolo adatto a molteplici abbinamenti e preparazioni in cucina.

BALSAMIC VINEGAR OF MODENA PGI

Show bright and dark brown tone; it offers a rounded, well-structured aroma, enriched by pleasant notes of cooked grape must and stewed fruit. Its delicate, smooth texture that improves its versatility, making it suitable for a wide range of culinary dishes and preparations.

250 ml



CONDIMENTO BIANCO

Il condimento bianco agrodolce è un prodotto ottenuto da mosti d'uva selezionati e aceto di vino bianco, lavorati con cura per mantenere un colore chiaro e brillante. Si distingue per il suo equilibrio tra dolcezza e acidità e per un gusto delicato e fruttato.

WHITE CONDIMENT

The sweet and sour white dressing is made from selected grape musts and white wine vinegar, carefully crafted to maintain a clear and bright color. It stands out for its balance between sweetness and acidity, and for its delicate and fruity flavor. It stands out for its perfect balance between sweetness and acidity, with a delicate and fruity flavor.

500 ml
250 ml



CONDIMENTO ROSÈ

È un condimento delicato e aromatico, ottenuto dal sapiente connubio di aceti di vino e mosti d'uva. Si caratterizza per la sua morbidezza e freschezza, con un'acidità delicata e ben bilanciata dalla componente dolce dei mosti. Dal colore tenue con riflessi rosati, offre un gusto armonico che rappresenta una scelta raffinata e versatile per una cucina moderna e leggera.

ROSÈ CONDIMENT

It is a delicate, aromatic condiment obtained by the blending of selected wine vinegars and grape musts. It is characterized by a smoothness, freshness with a delicate acidity that is well-balanced by the sweetness of the grape musts. Its color, with rosè nuances, it offers a harmonious flavor, making it an elegant and versatile choice for modern, light and fresh cuisine.

250 ml



GLASSA ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

La glassa è un condimento denso e cremoso ottenuto dall'incontro tra l'Aceto Balsamico di Modena IGP e il mosto d'uva cotto. Perfetto per valorizzare e decorare ogni piatto.

GLAZE WITH BALSAMIC VINEGAR OF MODENA PGI

The glaze is a thick, creamy dressing made from a blend of Balsamic Vinegar of Modena PGI and cooked grape must. Perfect for enhancing and garnishing any dish.

250 ml

La nobile produzione dell'aceto,
il sapore della tradizione.

Acetificio
EMILIANI
DAL 1926

EMILIANI S.R.L.

Sede Legale
Corso Genova, 11 - 15050
Carbonara Scrivia (AL)

+39 0131 892230
info@acetoemiliani.com

EMILIACETI S.R.L.

Sede Legale
Via Maestri del Lavoro, 19
41053 Maranello (MO)

+39 0536 946841
info@emiliaceti.com

© 2026 Acetificio Emiliani. Tutti i diritti riservati.