




Acetaia Pagani snc
di Pagani Aura e Foschi Roberto

via San Faustino 28
42048 Rubiera - RE - ITALY

346.9847310 

acetaiapagani@gmail.com 

acetaiapagani.jimdo.com  

Acetaia PAGANI

*Riserva di famiglia
dal 1974*

LISTINO PREZZI 2022

IVA compresa

art. 7

Sono un condimento giovane, dal sapore acceso e vivace indicato per un utilizzo quotidiano.

Tra i miei ingredienti trovi solo il mosto cotto che è acetificato ed invecchiato in botti di legno pregiato... ma sono giovane, per quello senti ancora quella nota "frizzantina e un pò aggressiva" al palato.

Dove puoi apprezzarmi al meglio?

Sicuramente come condimento rustico su insalate di verdure crude o cotte.

Puoi inoltre sbizzarrirti a creare emulsioni con olio e sale oppure con la senape... l'importante è sperimentare!

art.7 - 100 ML

6,00 €

scatola + 1,00 €
tappo dosatore + 1,50 €



SU RICHIESTA

art.7 - 250 ML

7,00 €



art.7 - 500 ML

11,00 €



art. 10

Sono il must della versatilità!

Grazie al mio gusto armoniosamente balsamico... sarò il tuo migliore amico in cucina!

Tra i miei ingredienti trovi solo il mosto cotto che è acetificato ed invecchiato in botti di legno pregiato... e credimi, si sente!

Dove puoi apprezzarmi al meglio?

Non c'è una risposta giusta... perchè ho mille risorse!

Sono buonissimo come condimento per insalate di verdure crude o cotte... ma sono anche un ottimo alleato direttamente in padella!!! Si si, hai capito bene, puoi utilizzarmi durante la cottura per insaporire le pietanze che in questo caso cuoceranno su un letto balsamico! Ti suggerisco di far insaporire carni o verdure marinandole con il balsamico per circa mezz'ora... poi versare tutto in padella e aspettare la magia! Su internet puoi trovare moltissime ricette da sperimentare... ma lascia fare anche alla tua creatività, non resterai delusa/o!

art.10 - 100 ML

8,00 €

scatola + 1,00 €
tappo dosatore + 1,50 €



SU RICHIESTA

art.10 - 250 ML

10,00 €



art.10 - 500 ML

17,00 €



art. 15

Sono un condimento dal sapore corposo e dalla buona densità, dall'aroma deciso e delicatamente dolce.

Al palato sentirai una fase armonica ben equilibrata tra dolce e acido per poi passare ad un retrogusto deciso e persistente, leggermente acidulo.

Tra i miei ingredienti trovi solo il mosto cotto che è acetificato ed invecchiato in botti di legno pregiato... ed è solo grazie a questo lento invecchiamento di anni che devo la mia densità ed il mio aroma.

Dove puoi apprezzarmi al meglio?

Mi troverai delizioso usato "a crudo" sui formaggi, sulla carne, sui dolci...

Riesco a rendere speciale anche il piatto più semplice... provami come guarnitura per insaporire i primi piatti, tortelli, risotti (alla zucca, al radicchio...) e semplici frittate... i palati più esigenti mi utilizzano anche sulle insalate di verdure... sono così gustoso su tutto!

Non limitare la fantasia... puoi creare abbinamenti sempre nuovi e appetitosi!

art.15 - 50 ML

9,00 €

scatola + 1,00 €



art.15 - 100 ML

14,00 €



art.15 - 100 ML

16,00 €

CONFEZIONE REGALO

con scatola e tappo dosatore



art.15 - 250 ML

27,00 €

CONFEZIONE REGALO

con scatola e tappo dosatore



art.15 - 250 ML

22,00 €

con scatola



art.15 - 500 ML

40,00 €

con scatola



art. 25

Tra i miei ingredienti trovi solo il mosto cotto che è acetificato ed invecchiato in botti di legno pregiato... ed è solo grazie a questo lento e lungo invecchiamento di anni che devo la mia densità ed il mio aroma così intenso, strutturato e persistente. Sono un prodotto che soddisfa anche i palati più fini ed esigenti.

Dove puoi apprezzarmi al meglio?

Misposobenissimocontantissimepietanze, ma ti consiglio di usarmi su formaggi ben invecchiati, un gelato artigianale, una buona tagliata o una frittata... renderò prezioso anche il piatto più semplice. Sono ottimo come guarnitura di primi piatti o secondi di verdure... ma grazie al mio aroma intenso e inconfondibile ne basterà proprio qualche goccia! Se gustato puro a fine pasto ho anche ottime proprietà digestive.

art.25 - 50 ML

17,00 €

con scatola



art.25 - 100 ML

32,00 €

con scatola e tappo dosatore



art. 25 *ginepro*

Tra i miei ingredienti trovi solo il mosto cotto che è acetificato ed invecchiato in una piccola batteria di botti di legno di Ginepro. ... ed è solo grazie a questo lento e lungo invecchiamento di anni che devo la mia densità ed il mio aroma così intenso e speziato.

Dove puoi apprezzarmi al meglio?

Sono ottimo sulla carne, arrostiti o selvaggina oppure su un formaggio molto stagionato.

art.25 ginepro - 50 ML

17,00 €

con scatola



art.25 ginepro - 100 ML

32,00 €

con scatola e tappo dosatore



art. 40

Sono ricco di aroma e di sensazioni, che solo il lento passare del tempo può dare. Il suo ampio bouquet deriva da almeno 40 anni di invecchiamento in botti di legno ricche di storia e profumi.

Tra i miei ingredienti trovi solo il mosto cotto che è acetificato ed invecchiato in botti di legno pregiato.

Ho raggiunto anche ottime posizioni nelle graduatorie delle due principali manifestazioni locali "Il Palio Matildico - della Consorceria dell'Aceto Balsamico di Reggio Emilia" (6° classificato nel 2003 - 3° classificato nel 2006) ed "Il Palio di San Giovanni - della Consorceria dell'Aceto Balsamico di Modena" (8° classificato nel 2004).

Dove puoi apprezzarmi al meglio?

Sono perfetto sulle pietanze più pregiate e ricercate... oppure per semplice degustazione. Se gustato puro a fine pasto ho anche ottime proprietà digestive.

art.40 - 50 ML

27,00 €

con scatola



art.40 - 100 ML

53,00 €

con scatola e tappo dosatore



BIANCO

Sono un condimento fruttato dal sapore agro-dolce molto equilibrato.

Tra i miei ingredienti trovi solo il mosto concentrato di uve bianche miscelato sapientemente con aceto di vino bianco.

Dove puoi apprezzarmi al meglio?

Puoi gustarmi su insalate di verdure crude ma specialmente verdure cotte.

Sono delizioso anche sul pesce, sia come marinatura che in cottura.

BIANCO - 250 ML

5,00 €



BIANCO - 500 ML

8,00 €



Acetaia Pagani snc

di Pagani Aura e Foschi Roberto

via San Faustino 28

42048 Rubiera - RE - ITALY

☎ 346.9847310

✉ acetaiapagani@gmail.com

📱 [acetaiapagani.jimdo.com](https://www.instagram.com/acetaiapagani.jimdo.com)

