

“... anche personalizzato”

Con l'acquisto di moderne attrezzature, che non alterano il “know how” delle vecchie ricette, l'Azienda si propone fortemente sul mercato del “private label”.

Pur comprendendo le esigenze di un mercato “consumistico” difendiamo con orgoglio e soddisfazione la nostra filosofia: è meglio poco ma buono piuttosto che tanto come molti.



“linee speciali”

Prodotti a catalogo per linee speciali:

- Aceto Balsamico di Modena I.G.P. tutte le referenze
- Condimento Bianco e Bianco Barricato
- Nerone
- Aceto di Vino bianco e rosso
- Saba (solo linea Primula)



Primula 500 ml

Marasca 250 / 500 ml

Per conoscere meglio il catalogo prodotti dell'Acetaia Castelli e per qualsiasi informazione o richiesta, è a vostra disposizione il nostro consulente di zona e/o il nostro ufficio commerciale



Acetaia Castelli

Via Castelli, 7 - 42010 Rio Saliceto (RE)

Tel. 0522.739009 - Fax 0522.738016

commerciale@acetaiacastelli.it - export@acetaiacastelli.it

www.acetaiacastelli.it



ACETAIA CASTELLI

“Chi siamo”

Giuseppe Poli, il fondatore, ha tramandato questa “nobile” tradizione al figlio Aldo Poli che, assieme al genero Danilo Iotti, ha sempre più destinato la produzione dell'Azienda Agricola verso uve atte alla creazione dell'antico nettare, oggi nominato ACETO BALSAMICO, che, con la sapiente guida di Andrea, figlio di Danilo, mastro acetaio di indubbie capacità e fantasia, si sta facendo apprezzare in Italia e nel mondo con il marchio “ACETAIA CASTELLI”.

Grazie all'acquisto di botti certificate, su entrambe le sponde del vicino fiume Secchia che divide le provincie di Modena da Reggio Emilia, e di piccoli vigneti locali acquisiti da agricoltori esausti, L'Acetaia, con il supporto di un collaudato ufficio e di una crescente forza vendita, è in grado di proporre una ampia gamma di aceti balsamici e condimenti alimentari.

Da sempre i nostri prodotti sono composti da materie prime esclusivamente di proprietà e assolutamente privi di agenti esterni quali coloranti, addensanti, conservanti ecc ...

Da dove si parte... “La Saba”

Nome tipico del *Mosto d'uva cotta*, “Madre” di tutti i nostri aceti, è un ottimo condimento alimentare per primi e dessert.
Densità circa 1,37.



Prodotti a catalogo:

- SABA mosto di uva cotta per dolci e condimenti 100, 250, 500 ml

“Aceto di Vino”

Aceto di vino derivante dalle nostre uve Trebbiano, Spergola e Lambrusco. L'elevata acidità (circa 7,5%) è sintomo di un prodotto dai sapori concentrati e intensi, non “annacquati” come spesso può capitare di trovare in prodotti commerciali.



Prodotti a catalogo:

- ACETO DI VINO BIANCO 250, 500 ml
- ACETO DI VINO ROSSO 250, 500 ml

Aceto balsamico D.O.P. Tradizionale di Reggio Emilia e Modena

Che sia di Reggio Emilia o di Modena poco importa perché è, in entrambi i casi, l'unico vero prodotto composto dal 100% di mosto cotto da uve certificate del territorio: Lambrusco, Trebbiano e Lancellotta. Il "Nettare" invecchiato minimo dodici o venticinque anni in botticelle di legni: ROVERE, CASTAGNO, GELSO, CILIEGIO, FRASSINO, PERO E GINEPRO, viene approvato e imbottigliato dai rispettivi consorzi di riferimento.



- Prodotti a catalogo:
TRADIZIONALI D.O.P. 100 ml
- REGGIO EMILIA "Oro" min 25 anni.
 - REGGIO EMILIA "Argento" min 12 anni oltre 270 punti.
 - REGGIO EMILIA "Aragosta" min 12 anni sino 269 punti.
 - TRITTICO TRADIZIONALI REGGIO EMILIA
 - MODENA "Extravecchio" min. 25 anni.
 - MODENA "Affinato" min. 12 anni.

Aceto balsamico di Modena I.G.P. Modena Castelli "Le Querce"

Tutti tranne il "Verde" Sono aceti balsamici realizzati con mosto cotto, oltre il 50%, e aceto di vino, nulla più. Prodotti commerciali ma, per la loro composizione, di fascia alta. Quattro tipologie di cottura creano differenze di densità ed aroma. Ideali per un utilizzo giornaliero.



- Prodotti a catalogo:
MODENA CASTELLI 250 e 500 ml
- "MODENA CASTELLI" Quercia Verde I.G.P.
 - "MODENA CASTELLI" Quercia Rosso I.G.P.
 - "MODENA CASTELLI" Quercia Argento I.G.P.
 - "MODENA CASTELLI" Quercia Oro I.G.P.
 - "DUETTO" articolo regalo componibile.

Modena Castelli "Le Creme"

Più note come glasse, sono preparate come vuole lo "stile" aziendale, senza artifici chimici usando quindi il nostro mosto cotto, il nostro aceto balsamico di Modena I.G.P. e amido di mais.



- Prodotti a catalogo:
"Le Creme" all "Aceto Balsamico di Modena I.G.P.":
- NATURALE al "Aceto Balsamico di Modena I.G.P." da 250, 500 ml
 - Aromatizzata ai FRUTTI DI BOSCO 150 ml
 - Aromatizzata al PEPERONCINO 150 ml
 - Aromatizzata al TARTUFO 150 ml
 - Aromatizzata al CACAO 150 ml
 - Aromatizzata al LIMONE 150 ml
 - Aromatizzata allo ZENZERO 50 ml
 - Aromatizzata BARBECUE 150 ml
 - Aromatizzata al MELOGRANO 150ml

Condimenti Balsamici Castelli "Dell'ultima vendemmia..."

Creati dal Mastro Acetaio con una sapiente fusione di circa il 70% del nostro mosto cotto, o concentrato, con nostro aceto di vino. Dolci e delicati, con una acidità di circa il 5%, sono i migliori articoli per il condimento di insalate estive, insalate verdi, piatti di pesce e di frutta. Un ulteriore vantaggio: i "Bianchi" non alterano i colori degli alimenti.



- Prodotti a catalogo:
- "MELA" condimento balsamico da 100, 250 ml
 - "BIANCO" condimento balsamico da 100,250 ml.
 - "B&B BIANCO BARRIQUE" condimento balsamico da 250 ml.
 - "NERONE" nero e denso condimento balsamico da 100, 250 ml.

"... e gli invecchiati"

Anche questi creati dal Mastro Acetaio con una sapiente fusione di circa 80% di mosto cotto e 20% aceto di vino invecchiano almeno 3 anni in barrique, poi terminano l'affinamento per almeno 2 anni in botticelle di pregiati legni diversi. "Svincolati" dai rigidi disciplinari dei prodotti certificati (D.O.P. e I.G.P.) si riesce a creare condimenti estremamente personali e diversificati come gusto e densità. Per completare la lavorazione si operano innumerevoli travasi basandoci sulla stessa filosofia del sistema produttivo utilizzato per i "Tradizionali".



- Prodotti a catalogo:
- "NERO CASTELLI" circa 5 anni - 3 legni diversi da 50, 100, 250 ml.
 - "RE CASTELLI" circa 8 anni - 4 legni diversi da 50, 100, 250 ml.
 - "DODICI CASTELLI" circa 12 anni - 5 legni diversi da 50, 100 ml in scatola/tubo.
 - "TRITTICO CASTELLI" Nero + Re + Dodici da 50 ml.
 - "TRITTICO CASTELLI AMERICA" Nero + Re + Bianco da 50 ml.
 - "TRITTICO CASTELLI ASIA" Bianco + Re + Dodici da 50 ml.
 - "XTRA CASTELLI" circa 20 anni - 7 legni diversi da 100 ml.
 - "CUORE CASTELLI" con "Nero Castelli" da 50 ml.

Le Golosità Castelli "Le Composte"

Adatte per accompagnare: carni, formaggi e bruschette, ne esaltano i sapori ed i profumi.

- Prodotti a catalogo:
Composte al "Aceto Balsamico di Modena I.G.P."
- FICHI da 110, 350 gr.
 - FRAGOLE da 110, 350 gr.
 - CIPOLLA ROSSA da 110, 350 gr.
 - PERE da 110, 350 gr.
 - CILIEGIE
 - E PEPERONCINO da 110, 350 gr.
 - CONFIT di Cipolla rossa da 110, 350 gr.



"Capricci di Cioccolato"

Una linea di 5 diverse tipologie di cioccolatini, unici, nati dallo sposalizio del nostro Aceto Balsamico di Modena I.G.P. con cioccolato di alta qualità.



- Prodotti a catalogo:
Composte al "Aceto Balsamico di Modena I.G.P."
- SCATOLA di CIOCCOLATINI ALL'A.B.M. gr.200.
 - CIOCCOLATINI ALL'A.B.M. SFUSI al Kg.
 - VASETTO TARTUFINI ALL'A.B.M. gr.180.
 - SCATOLA di PANTORRONE ALL'A.B.M. gr.200.
 - SCATOLA di MONACHINI ALL'A.B.M. gr.200.

"Lambrusco"

Abbiamo recuperato un'altra antica tradizione di famiglia, proponendo due diversi vini Lambrusco derivanti dalle stesse qualità d'uva utilizzate nei nostri migliori aceti balsamici. Freschi e frizzanti sono abbinabili a molteplici pizze.

- Prodotti a catalogo:
- "VECCHIA VIGNA" Lambrusco Mantovano D.O.P.
 - "RUBICONDO" Lambrusco di Sorbara D.O.P.

