



*dal 1891*

*Gift* COLLECTION  
CONFEZIONI  
*Regalo*

*Aceto Balsamico del Duca*



*Gift* COLLECTION  

---

CONFEZIONI  
*Regalo*

Aceto Balsamico del Duca  
propone una selezione di raffinate idee regalo,  
eleganti e innovative, seppure legate alla tradizione.  
Ogni confezione è curata minuziosamente in ogni dettaglio  
e può essere personalizzata con logo del cliente.

*Aceto Balsamico del Duca  
proposes a special selection of fine gift ideas,  
luxury, and original gifts, strictly linked to the tradition.  
Each pack is prepared with meticulous care,  
and it can be personalized for each customer.*

un regalo speciale | a special gift  
**... al vertice del sapore !**



L'Aceto Balsamico come oggetto prezioso, come simbolo delle tipicità del territorio, come ambasciatore delle terre modenesi, come dono stupefacente.

La storia dell'oro nero prese forma e si sviluppò di pari passo con quella dei doni delle famiglie Reali: re, principi e duchi, per consolidare i legami con altre famiglie nobili e stringere solide alleanze, erano soliti accompagnare le loro visite con preziosi regali. Tra questi doni, assieme a gioielli, dipinti e scatole intarsiate di pietre preziose, figurava il pregiato Aceto Balsamico di Modena, anch'esso racchiuso in lussuosi scrigni.

Rappresentava, tanto presso le corti italiane come quelle europee, un regalo riservato solamente a Re e Principi e in seguito, nel Rinascimento, l'Aceto Balsamico dei vascelli della corte Estense era rinomato ai più alti livelli delle aristocrazie Europee. Il Duca Ercole III scelse persino di donare a Francesco I d'Austria un'ampolla di Balsamico, per onorarne l'incoronazione ad Imperatore.

Ma colui che diede lustro alla tradizione di donare boccette di pregiato Balsamico fu Francesco I d'Este, cultore delle arti ed abile stratega, che usava omaggiarne i Reali delle principali corti europee. Nelle sue feste e in ogni banchetto l'Aceto Balsamico era sempre l'ospite d'onore.

Così come oggi non può mancare, sulla tavola delle feste e in ogni momento speciale, l'Aceto Balsamico del Duca racchiuso in preziose confezioni regalo.

Una tradizione unica, che si rinnova ogni giorno per stupire e ammaliare.

*The Balsamic Vinegar as a precious object, as a symbol of the typicality of the land, as an ambassador of the area of Modena, as a marvellous gift.*

*The history of the black gold began to take shape and developed hand in hand with the one of the gifts of the Royal families: kings, princes, and dukes, in order to consolidate the links with other noble families, and enter into strong alliances, used to accompany their visits with precious gifts. Among these presents, together with jewellery, paintings, and stone trinket boxes, there was also the Balsamic Vinegar of Modena, enclosed in luxurious caskets.*

*It used to represent, both at the Italian, and European courts, a gift worthy of Kings and Princes, and later on, during the Renaissance, the Balsamic Vinegar coming from the barrels of the Estense court was famed at the highest levels of the European aristocracy. The Duke Ercole III decided to donate to Francis I of Austria an ampoule of Balsamic, in order to honour his coronation as Emperor.*

*However, the one who shed lustre upon the tradition of donating small flasks of fine Balsamic was Francesco I of Este, enthusiast of arts and wise manoeuvrer, who used to honor with it the Royals of the main European courts. During his parties, and banquets, the Balsamic Vinegar was always the guest of honor, just as the Balsamic Vinegar del Duca today can not miss on the table in every special occasion, especially with its precious gift cases.*

*A unique tradition, which is renewed every day to amaze, and bewitch.*



## PANETTONE CON ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

Il soffice panettone con Aceto Balsamico di Modena IGP si presenta in un'elegante confezione che narra un pezzo di storia del Balsamico del Duca, azienda che trasmette la passione per un prodotto unico da ben cinque generazioni.

Il dolce all'interno, apprezzato e pluripremiato in svariati concorsi, nasce dall'unione della tradizione pasticceria italiana e l'eccellenza dell'oro nero del Duca. La ricetta di famiglia del Balsamico dal corpo pieno e dal sapore equilibrato si combina con la morbidezza del fragrante impasto, arrivando a creare un connubio perfetto tra la soffice dolcezza del tradizionale dolce natalizio e il gusto agrodolce del Balsamico.

*The soft Panettone with Balsamic Vinegar of Modena is presented in an elegant packaging narrating a piece of history of Aceto Balsamico del Duca, which has been transmitting the passion for a unique product for five generations. The dessert, appreciated and awarded in various competitions, is born by combining the traditional Italian bakery and the excellence of the Duke's black gold. The family recipe of the full-bodied Balsamic with its balanced taste combines with the smoothness of the fragrant dough, creating a perfect combination of the soft traditional Christmas cake and the sweet and sour taste of Balsamic Vinegar.*



Cod. PANTo8

**CIOCCOLATINI CON ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP**

Cioccolatini artigianali prodotte dalla cioccolateria Mencarelli di Castelplanio, in provincia di Ancona. Cioccolato croccante all'esterno, gustosissimo, morbido e prezioso ripieno all'Aceto Balsamico di Modena IGP del Duca all'interno. Questa elegante scatola contiene 9 praline.

*Handmade chocolate pralines produced by the Mencarelli chocolate factory in Castelplanio, in the province of Ancona. Crispy chocolate on the outside, tasty, soft and precious filling with Balsamic Vinegar of Modena IGP del Duca on the inside. This elegant box contains 9 pralines.*



Cod. CIOCC23

**130° ANNIVERSARIO**

Una limited edition celebrativa: centotrenta bottigliette di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP Extravecchio, una per ogni anno di attività della famiglia Grosoli nel campo delle eccellenze gastronomiche. Una pergamena numerata e firmata da Adriano Grosoli rende questo box un oggetto da collezione. Un elegante cofanetto in legno, con etichetta in oro 24 carati racchiude la preziosa bottiglietta, accompagnata da un cucchiaino in ceramica e un tappo versatore in vetro soffiato.

*A celebratory limited edition: one hundred and thirty bottles of Traditional Balsamic Vinegar of Modena Extra-old, one for each year of activity of the Grosoli family in the field of gastronomic excellence. The numbered parchment, signed by Adriano Grosoli, makes this box a collector's item. An elegant wooden case, with a 24-karat gold label, encloses the precious bottle, accompanied by a ceramic teaspoon and a blown glass pouring cap.*



Cod. 901DOPGOLD130

**ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA DOP**

Sapore inimitabile perfettamente equilibrato tra il dolce e l'agro, profumo caratteristico e indimenticabile, piacevole corposità. L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP dona un'esperienza unica di sapori! È disponibile in due varianti: "Capsula Bordeaux", invecchiato almeno 12 anni e "Capsula Oro" con oltre 25 anni di invecchiamento, entrambe nell'esclusiva bottiglia disegnata da Giugiaro, come disposto dal Disciplinare di produzione. Viene offerto in astuccio con utile ricettario in varie lingue, fornito anche con cucchiaino in fine ceramica, oppure in un packaging di lusso.

*Inimitable perfectly balanced sweet and sour taste, typical and unforgettable perfume, and a pleasant full body: the Traditional Balsamic Vinegar of Modena offers you a unique experience of taste! It is available with "Bordeaux cap" with a minimum aging period of 12 years, and with "Gold cap" aged over 25 years. The exclusive 100 ml bottle, designed by Giugiaro, is the only one authorized by the Production Regulations. It is proposed either in a case containing a useful recipe book in several languages, available also with a fine ceramic spoon or in a Luxury case*



Cod. 905DOPEURAC



Cod. 906DOPEURAC

**ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA DOP**

L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP proposto in un raffinato cofanetto che racchiude anche un utile versatore in sughero e vetro, e il libretto esplicativo con la storia, il metodo produttivo e l'utilizzo del prodotto.

*The Traditional Balsamic Vinegar of Modena is proposed in a fine case including a practical cork and glass dripless pour spout, and an explanatory booklet that describes the history, the production, and the use.*



Cod. 901DOPNAT01

Cod. 902DOPNAT01

**TRADITIONAL BALSAMIC VINEGAR OF MODENA**

L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP proposto in un packaging di lusso: un raffinato cofanetto con etichetta in lamina oro 24 carati (Extravecchio) o in puro peltro (min. 12 anni) che racchiude anche un utile versatore in sughero e vetro, e un libretto esplicativo con la storia, il metodo produttivo e l'utilizzo del prodotto. Eleganza ed esclusività per un omaggio unico.

*The Traditional Balsamic Vinegar of Modena is proposed in a luxury packaging: a fine case with 24 carats gold leaf label (Extra-old) or pure pewter label (min. 12 years) also including a practical cork and glass dripless pour spout, and an explanatory booklet that describes its history, production and use. Elegance and exclusivity for a unique gift.*



Cod. 901DOPLUX

Cod. 902DOPLUX

**ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP**

Aceto Balsamico di Modena IGP del Duca invecchiato oltre tre anni in botti di rovere di alta qualità. Un'ottima idea regalo e una gemma di eleganza. Il suo profumo ricorda il mosto cotto ed il legno in cui riposa. Disponibile in elegante astuccio singolo o con pregiata ampolla in vetro soffiato, ora anche nella nuova versione con etichetta in puro peltro.

Qualità superiore, ideale per intenditori.



Cod. 450

**BALSAMIC VINEGAR OF MODENA**

*A high quality Duke's Balsamic Vinegar of Modena PGI aged over three years in oak barrels. It is an excellent gift idea, and a jewel of elegance. Its perfume reminds the cooked must, and the wood where it rests. It is available in a single fine pack or with a precious blown glass ampoule, now proposed also with a pewter label. Superior quality, only for connoisseurs.*



Cod. BTCAR010LUX

Cod. 451

**ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP**

Elegante astuccio con stampe in lamina argento, che racchiude una confezione di Aceto Balsamico di Modena IGP, prodotto esclusivamente con uve coltivate nella provincia di Modena e due confezioni di Vellutate biologiche all'Aceto Balsamico, nei gusti fico e pera.

Un astuccio di vera bontà per estimatori di prodotti biologici e a filiera corta.

*A refined box with hot silver printing containing a bottle of Balsamic Vinegar of Modena produced exclusively with grapes grown in the province of Modena, and two jars of organic jams with Balsamic Vinegar of Modena (pear and fig flavors).*

*A box of deliciousness perfect for lovers of organic, and short supply chain products.*



Cod. CR54I

**BALSAMIC VINEGAR OF MODENA**

L'Aceto Balsamico di Modena IGP "dal 1891", sempre apprezzato per il suo morbido bouquet e il corpo pieno, che si completano in un armonioso equilibrio, viene proposto in una nuova ed elegante confezione regalo con una pergamena che racconta la storia di questa ricetta speciale. L'offerta si amplia inoltre in due preziosi cofanetti, in cui il prodotto è affiancato ad una Vellutata biologica di pera all'Aceto Balsamico o ad un vasetto di Perle nere "del Duca", il tutto accompagnato da un originale ricettario. Una scelta di gusto.

*"Dal 1891" Balsamic Vinegar of Modena, always appreciated for the harmonious balance of its delicate bouquet and full body, is proposed in a new elegant single gift case with a parchment that describes the history of this special recipe. The offer is enriched with two fine boxes either with a jar of organic pear jam with Balsamic Vinegar of Modena or a jar of black pearls "del Duca", both with a useful recipe booklet. A choice of taste.*



Cod. 1891ITIS



Cod. CR55EUR



Cod. CR61

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP



L'Aceto Balsamico di Modena IGP "dal 1891" prodotto con selezionate materie prime certificate biologiche, apprezzato per il suo morbido bouquet, il corpo pieno e l'armonioso equilibrio, viene proposto in una nuova elegante confezione regalo con una pergamena che racconta la storia di questa ricetta speciale. Completa l'offerta un prezioso cofanetto, in cui il prodotto è affiancato ad una Velutata biologica di fico all'Aceto Balsamico di Modena IGP e ad un pratico ricettario.

*"Dal 1891" Balsamic Vinegar of Modena produced with selected and certified organic ingredients, appreciated for the harmonious balance of its delicate bouquet and full body, is proposed in a new elegant single gift case with a parchment that describes the history of this special recipe. The offer is enriched with a fine box with a jar of organic fig jam with Balsamic Vinegar of Modena, and a useful recipe booklet.*



Cod. 1891BITIS



Cod. CR56EUR

**BALSAMIC VINEGAR OF MODENA**

Due proposte di lusso, per veri intenditori. Il prezioso Aceto Balsamico di Modena IGP “dal 1891” con una pergamena che racconta la storia di questa ricetta speciale è arricchito da etichetta in lamina di peltro ed è proposto in astuccio singolo o in un elegante abbinamento con una vellutata biologica di cipolla ed uno sfizioso ricettario. Gusto ed eleganza, per un omaggio davvero speciale.

*Two luxury proposals, for real connoisseurs. The precious Balsamic Vinegar of Modena “dal 1891” with a parchment that describes the history of this special recipe is enriched by a real pewter label, and it is proposed in a single box or in a fine composition with organic onion jam, and a recipe booklet . Taste and elegance for a very special gift.*



Cod. 1891LUXS



Cod. CR55LUX

**ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP**

La linea di prodotti “dal 1891” si completa con il “dal 1891 Invecchiato” che riposa per oltre tre anni in pregiati barili di rovere, che gli donano aroma e profumi intensi e unici. Corposo e vellutato, con marcate note legnose, saprà appagare anche i palati più fini. Viene proposto in raffinato astuccio regalo con una pergamena che racconta la storia di questa ricetta unica.

*The product “dal 1891 Aged” completes the “dal 1891” line. It rests for more than three years in precious oak barrels, that donate to the product aroma and intense and unique flavors.*

*Full-bodied and velvety, with pronounced woody notes, it will satisfy even the finest palates.*

*It is proposed in a refined gift case with a parchment that describes the history of this unique recipe.*



Cod. 1891INVITIS



E per chi non vuole farsi mancare proprio nulla, questo raffinato cofanetto che include il “dal 1891 Invecchiato” e un Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP Extravecchio.

*And for those who don't want to miss out on anything at all, there's this fine box set that includes the "dal 1891 Invecchiato" and a Traditional Balsamic Vinegar of Modena DOP Extravecchio.*

Cod. CR68EUR

**ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP**

La linea di prodotti “dal 1891” e “Alta Densità” si presenta anche in queste nuovissime bottiglie da 100ml, disponibili anche con scatola nera singola. Un regalo dal piccolo formato ma dal gusto straordinario.

*The products “dal 1891” and “High Density” come also in this brand new 100ml bottles, also available in a single black box. A gift in a small format but with extraordinary taste.*



100 ml  
Cod. 983ITo10  
Cod. 983ITo10S

100 ml  
Cod. 1891ITo10  
Cod. 1891ITo10S

100 ml  
Cod. 1891BITo10  
Cod. 1891BITo10S

100 ml  
Cod. 1891INVITo10  
Cod. 1891INVITo10S

**ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP**

La linea di prodotti “dal 1891” si presenta anche in un elegante cofanetto tris degustazione, per soddisfare anche i più curiosi buongustai.

*The "since 1891" product line also comes in an elegant tasting trio box, to satisfy even the most curious foodies.*



Cod. CR69ITo10

**ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP**

Eleganti astucci con finestra 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 sono disponibili in decori assortiti. Molto apprezzate dagli amanti del "Made in Italy".

*The elegant cases with a viewing window 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 real "Made in Italy" art.*



Cod. CRACB025 Cod. CRBT04



Cod. CRBT02



Cod. CR03EUR



Cod. CR06EUR

**BALSAMIC VINEGAR OF MODENA**

Fine ampolla disponibile con Aceto Balsamico di Modena IGP di diverse tipologie. Proposta in elegante astuccio rosso con apertura, per esaltare la preziosità della bottiglia, ornata da cifra dorata ed elegante pergamena.

*An elegant ampoule containing Balsamic Vinegar of Modena available in several qualities. It is proposed in a fine red case with an opening on the front that shows the preciousness of the bottle adorned by a fine golden initial, and a precious parchment.*



Cod. 429NAT

**ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP**

Un Aceto Balsamico di Modena IGP con un'alta densità, un corpo pieno e un sapore persistente, con prevalenza di note dolci. Prodotto solamente con due ingredienti, mosto d'uva cotto e aceto di vino selezionati, presenta un profumo intenso con note legnose. Proposto in un elegante astuccio con nastro rosso, per esaltare la preziosità della bottiglia.

*A Balsamic Vinegar of Modena with a high density, a full body and a persistent taste, with prevalence of sweet notes. It is produced only with two ingredients: selected cooked grape must and wine vinegar. It has an intense smell, with woody notes. It is proposed in a fine case with a red ribbon that shows the preciousness of the bottle.*



Cod. 983-S

**BALSAMIC VINEGAR OF MODENA**

Due prodotti di alto livello, invecchiati oltre tre anni in botti di rovere, che si distinguono per corpo, profumo ed un inconfondibile gusto fruttato, con distinte note di mosto e delicata acidità.

*Two high-level products, aged over three years in oak barrels. They stand out for their full-body, aroma, and unmistakably fruity, delicately pungent flavour with distinct notes of must.*



Cod. 302EUR

Cod. 471EUR

**COPPETTA IN CERAMICA | CERAMIC CUP**

Coppetta in maiolica realizzata e dipinta a mano, nel rispetto delle antiche tradizioni artigianali di Deruta (Perugia - Italia), che può contenere le deliziose Perle “del Duca” o le Vellutate Biologiche con Aceto Balsamico di Modena IGP “del Duca”. Viene fornita con certificato di garanzia e racchiusa in sacchetto regalo.

*Majolica small cup, completely hand-made, and painted in traditional Deruta (Perugia - Italy) style. It contains the delicious Pearls “del Duca” or the Organic jams with Balsamic Vinegar of Modena “del Duca”.*

*It is provided with a certificate of guarantee, and packed in a gift bag.*



Cod. CRCTL



Cod. CRPERL01/02



Cod. CRVELBDC05/06/08

**PERLE | PEARLS**

L'Aceto Balsamico di Modena IGP "del Duca" si trasforma in una cascata di piccole perle nere, autentici gioielli balsamici che arricchiscono la gamma, con un tocco squisitamente esclusivo.

Le perle bianche, ottenute da condimento agrodolce, grazie alla loro trasparenza non alterano l'equilibrio visivo della creazione culinaria e consentono di esprimere al meglio le cromie del piatto.

Nere o bianche, originali e sorprendenti, vi avvolgeranno con la loro esplosione di sapore, donando classe e raffinatezza alla tavola.

Un'emozione unica da ammirare...e da gustare!

*Balsamic Vinegar of Modena "del Duca" becomes a delicious cascade of small black pearls, real balsamic jewels that enrich the range of products with an exclusive and delicious touch.*

*The white pearls are obtained from the sweet-sour dressing, and, thanks to their transparency, they maintain the real colors of each culinary creation and allow them to better express their chroma.*

*Black or white, original and amazing, they will surprise you with their explosion of taste, giving elegance, and refinement to the table.*

*A unique experience to be admired...and tasted!*



Cod. PERLO1



Cod. PERLO2

**VELLUTATE BIOLOGICHE | ORGANIC JAMS**



Sono prodotte con frutta o verdura fresca, zucchero di canna e Aceto Balsamico di Modena IGP Biologico. Non contengono pectina e sono prive di glutine. Tutti gli ingredienti sono certificati biologici. Disponibili in vasetti di vetro da 140 g o 250 g nei gusti pera, fico e cipolla. Sul tappo di ogni confezione un pratico ricettario. L'elegante astuccio nero è fornito gratuitamente.

*These jams are produced, with fresh fruit or vegetable, cane sugar, and Balsamic Vinegar of Modena del Duca. Without pectin and gluten free. All the raw materials are organic certified. They are available in 250, and 140 grams jars in three different flavors: pear, fig, and onion. Useful serving suggestions on the top of each jar. The refined black box is free.*



Cod. VELBDC01   Cod. VELBDC02   Cod. VELBDC04



Cod. VELBDC05   Cod. VELBDC06   Cod. VELBDC08

**ACCESSORI | ACCESSORIES**

Cucchiaino di ceramica personalizzato “Aceto Balsamico del Duca” in elegante astuccio regalo, con sigillo dorato.

*“Aceto Balsamico del Duca” personalized ceramic teaspoon, in an elegant gift case with gold seal.*



Cod. CRC125

Tappo dosatore in vetro soffiato, in elegante astuccio regalo, con sigillo dorato.

*Dripless pour spout in blown glass, in an elegant gift case with gold seal.*



Cod. CRTSV

- \* Eventuali variazioni nel packaging verranno comunicate al momento dell'ordine.
- \* Any changes in the packaging will be communicated with the order confirmation.



ACETO BALSAMICO DEL DUCA  
di Adriano Grosoli srl  
Via Medicine, 2340  
41057 Spilamberto · Modena · ITALY

tel. 0039 059 469471 · fax 0039 059 469066  
sales@acetodelduca.it · www.acetobalsamicodelduca.it  
ottobre 2023