



DE NIGRIS[®]

MAESTRI ACETIERI DAL 1889

- LINEA EXCELLENCE -

Maestri Acetieri dal 1889, storia di una passione.

Da oltre **tre generazioni** la nostra famiglia si dedica con passione e sapienza alla produzione di aceto, alla continua ricerca del miglior prodotto possibile.

Una storia che inizia più di 130 anni fa, quando **Armando de Nigris** inaugurò il primo acetificio a Napoli, ottenendo subito importanti riconoscimenti dalla propria clientela.

Un successo poi consolidato negli anni

successivi, quando portai i prodotti De Nigris sul mercato internazionale e ampliai la produzione del pregiato **Aceto Balsamico di Modena IGP**.

Uno spirito innovativo che ancora oggi, grazie alla terza generazione di **Maestri Acetieri**, ci guida e ci permette di offrire ai nostri clienti prodotti d'eccellenza, apprezzati in tutto il mondo per la loro qualità e creatività.

M. De Nigris



La nascita dell'Acetificio De Nigris, per opera di **Armando e Marcello**.

Armando De Nigris, nato alla fine dell'800, collabora nella storica impresa di famiglia, dedita al commercio locale di vini aceti e cereali.

Intorno agli anni '40, quando la richiesta dei nostri prodotti iniziava a farsi sentire anche oltreoceano, per via di emigranti italiani sempre più desiderosi di riportare i sapori di casa anche negli Stati Uniti, la nostra azienda è passata dalle mani del padre a quelle del figlio, **Marcello De Nigris**.

Uomo di grande lungimiranza e spirito innovativo, Marcello ha subito trasmesso all'azienda la propria visione: <<*confini non esistono*>>.



DE NIGRIS 1889, un marchio storico di interesse nazionale.

Il Gruppo De Nigris, leader nel settore degli Aceti da oltre 130 anni, ha ricevuto il prestigioso riconoscimento di **“MARCHIO STORICO DI INTERESSE NAZIONALE”** dal Ministero dello Sviluppo Economico

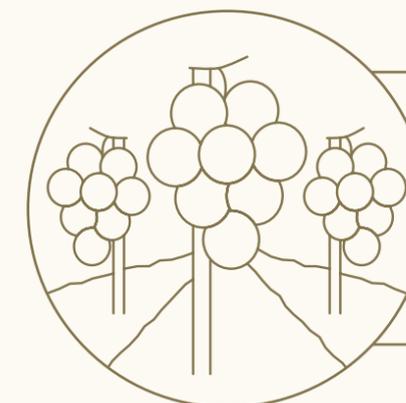
L'iscrizione nel Registro dei Marchi Storici Italiani, corona quindi i 130 anni di **esperienza e tradizione** che hanno fatto crescere De Nigris 1889 e l'Italia nel mondo.

Una certificazione di heritage unica, riconosciuta a pochi marchi italiani, che sono espressione della forte tradizione italiana di produzione di alta qualità. In De Nigris, vogliamo che questo 'fregio' diventi una bandiera della nostra storia e della nostra esperienza ma anche, e soprattutto, il fondamento di una visione che guardi costantemente al futuro, facendo sì che il nostro marchio di aceto, in tutte le sue declinazioni, sia sempre più protagonista dei nuovi trend culinari e di veri e propri stili di vita, per un consumatore globale.





La sostenibilità secondo De Nigris

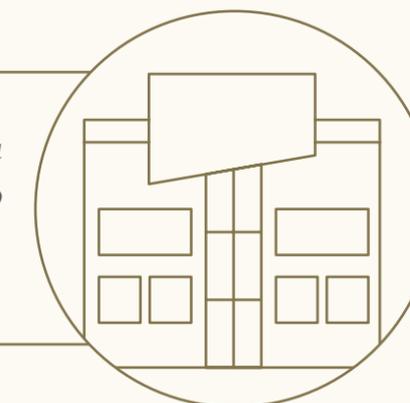


PRIMA

Investiamo su una filiera di qualità e di sostenibilità, sociale e ambientale.

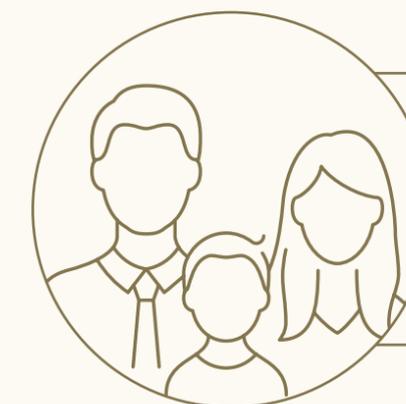
DURANTE

Produciamo nel rispetto della tradizione ma con uno spirito innovativo per azzerare l'impatto ambientale.



DOPO

Promuoviamo un'alimentazione sana ed equilibrata che si coniuga con gusto e creatività.



Una scintilla di creatività,
per arricchire l'esperienza
gastronomica.



L'unicità di **De Nigris** risiede nella creatività
con cui immagina e realizza un'ampia gamma di
prodotti, pensati per valorizzare ogni piatto e
ricetta.



Il **taglio obliquo** che caratterizza la nostra
immagine, rappresenta proprio un gesto
creativo, la capacità che solo noi abbiamo
di **trasformare la tradizione** in qualcosa
di ricco ed espressivo, di contemporaneo.

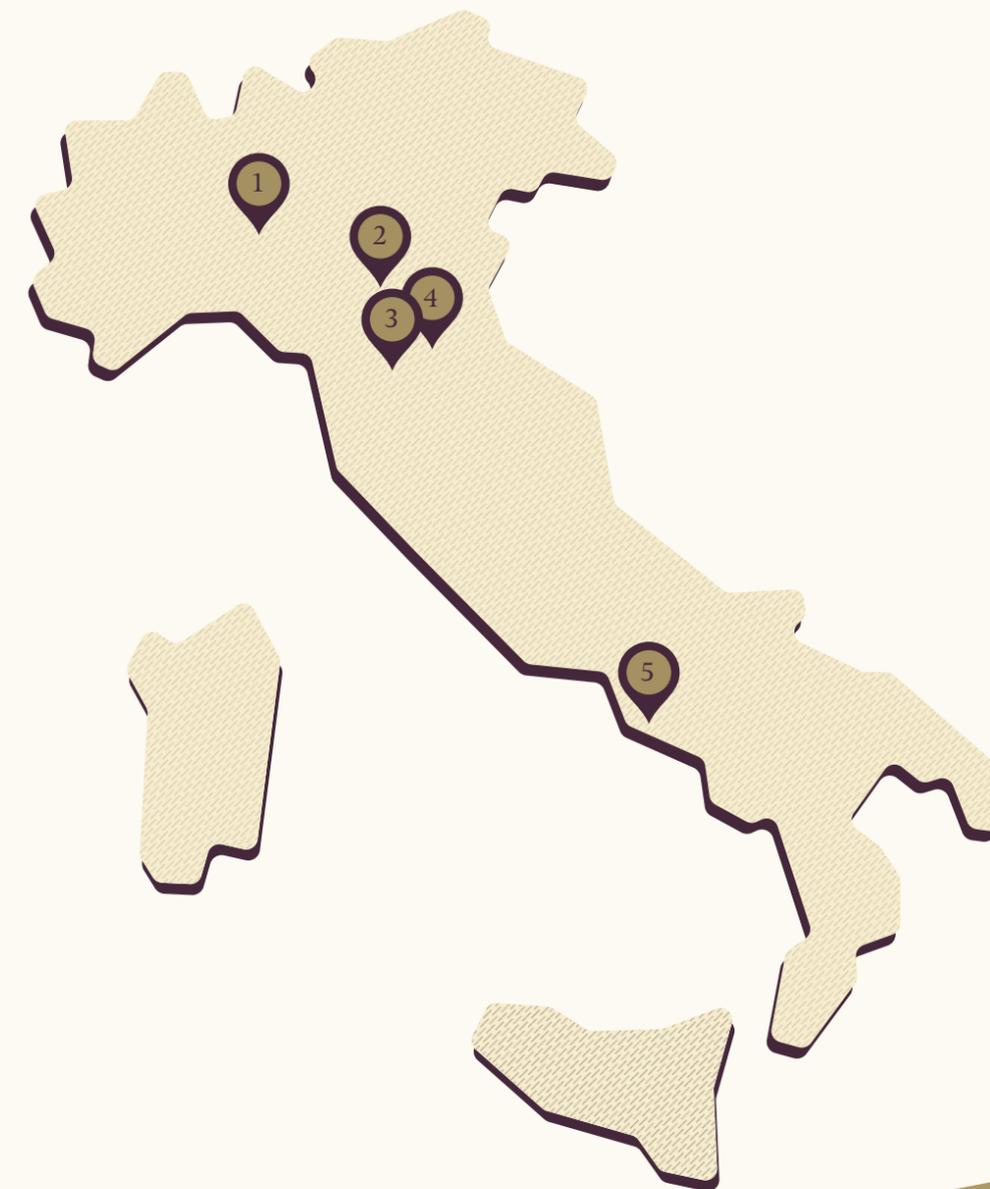


Le Boutique **De Nigris**

L'unicità dell'Aceto Balsamico di Modena IGP vive nelle raffinate boutique De Nigris, che immergono i sensi negli ingredienti e nelle tradizioni che rendono inconfondibile l'aceto balsamico.

Punti di incontro privilegiati per i clienti più esigenti e internazionali, le Boutique si trovano all'interno degli aeroporti e nel cuore dei centri storici.

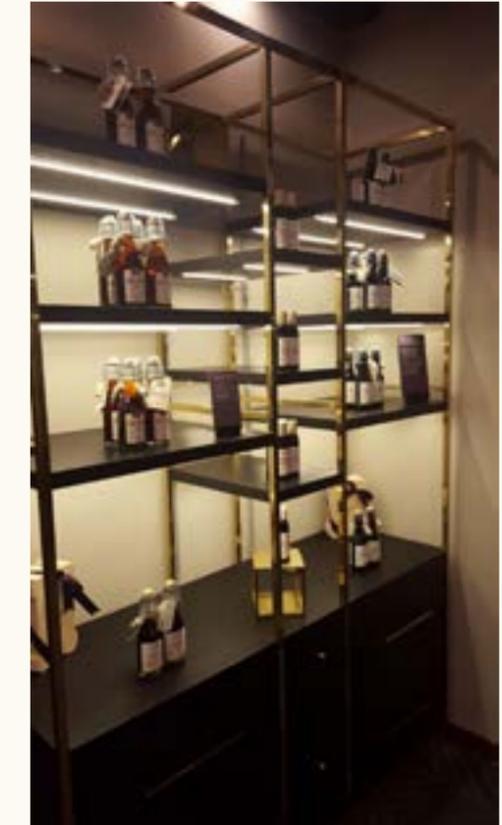
- 1 - Milano, Corso Magenta
- 2 - Carpi, Balsamico Village
- 3 - Bologna, FICO Eataly World
- 4 - Bologna, Aeroporto di Bologna
- 5 - Napoli, Aeroporto di Capodichino



Con l'apertura di FICO Eataly World, in Italia è presente il più grande parco agroalimentare del mondo.

Su una superficie di 10 ettari sono racchiuse stalle e campi all'aria aperta, 40 fabbriche, punti di ristoro, botteghe e aule per congressi, formazione e incontri sull'alimentazione.

La condivisione degli stessi valori, e di uno stretto legame tra cibo e promozione turistica, ha portato la De Nigris ad accettare l'invito del presidente Oscar Farinetti a far parte del parco. Dal novembre 2017 l'azienda è presente in FICO con il suo "Balsamico Point", che replica in piccolo l'esperienza sensoriale del Balsamico Village.



BOUTIQUE FICO EATALY WORLD - Bologna

DE NIGRIS - RARE VINEGAR

L'unicità e lo stile della boutique De Nigris di Corso Magenta hanno consentito il suo inserimento nella Louis Vuitton City Guide di Milano.

Questa applicazione è in grado di svelare con gusto, ai viaggiatori e non, le ultime tendenze e gli indirizzi segreti delle destinazioni prescelte.

La guida scrive che nella boutique l'aceto balsamico è presentato con cura, quasi fosse un profumo, e con originalità, date le numerose varianti di gusto. La boutique De Nigris è in breve, per LVMH, una sorprendente e utile esperienza nel mondo dell'aceto.



BOUTIQUE MILANO - C.so Magenta

ACETO BALSAMICO DI MODENA D.O.P. TRADIZIONALE

Prodotto con mosto di uve tipiche modenesi, per lo più Trebbiano e Lambruschi, Spergola e Berzemino, senza addizione di altre sostanze. Dal colore bruno scuro, carico e lucente, questo Aceto Balsamico dalla densità apprezzabile ha un sapore caratteristico, dolce e agro, ben equilibrato con apprezzabile acidità.

Vivo, franco, pieno, vellutato, intenso e persistente: in buona sintonia con i caratteri olfattivi che gli sono propri.



ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA D.O.P. EXTRAVECCHIO



Prodotto

Contenuto

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P. Extravecchio - 25 Anni

100 ml

ACETO BALSAMICO
TRADIZIONALE
DI MODENA D.O.P.



Prodotto

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P. - 12 Anni

Contenuto

100 ml



LINEA TRAVASI

Condimenti pregiati ottenuti da mosto cotto selezionato e invecchiato in botti di legno antiche.



12 TRAVASI

CONDIMENTO PREGIATO A BASE DI MOSTO D'UVA



Bouquet complesso ma ben amalgamato con un'acidità gradevole ed armonica ed una densità sciropposa. Eccellente su risotto al parmigiano, sublime su una tagliata di manzo, sorprendente su uno strudel di mele o su una cheese-cake.

Prodotto	Qualità	Contenuto
Condimento I Travasi	12 Travasi	100 ml

8 TRAVASI

CONDIMENTO PREGIATO A BASE DI MOSTO D'UVA



Bouquet complesso ma ben amalgamato con un'acidità gradevole ed armonica ed una densità sciropposa. Indicato su piatti di selvaggina e sui formaggi piccanti o speziati.

Prodotto	Qualità	Contenuto
Condimento I Travasi	8 Travasi	100 ml

4 TRAVASI

CONDIMENTO PREGIATO A BASE DI MOSTO D'UVA



Bouquet complesso ma ben amalgamato con un'acidità gradevole ed armonica ed una densità sciropposa. Indicato su frittate e omelette, si sposa egregiamente con il pesce, antipasti di mare e crostacei alla griglia.

Prodotto	Qualità	Contenuto
Condimento I Travasi	4 Travasi	100 ml

I TRAVASI
CONFEZIONE MIX



Prodotto	Qualità	Contenuto
Condimento I Travasi - Astucciato	4/8/12 Travasi	3 x 100 ml



ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

Un grande classico per esaltare un'infinità di sapori. L'Aceto Balsamico di Modena è uno solo, ma ha molte anime. Noi lo proponiamo in una gamma di referenze selezionate e tutte garantite dal disciplinare IGP, nel rispetto del metodo tradizionale e dei migliori standard qualitativi.

4 interpretazioni autentiche di un grande classico italiano, con diverse sfumature agro & dolci.



ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

RICETTA DEL FONDATORE



DENSITÀ ALTA

Il nostro Aceto Balsamico di Modena IGP "Ricetta del Fondatore" viene prodotto seguendo la ricetta del nostro fondatore, **Marcello de Nigris**. Il perfetto **equilibrio agrodolce** e il sapore corposo lo rendono un **condimento raffinato**, in grado di regalare sapore intenso alle tue ricette.

Prodotto	Qualità	Contenuto
Aceto Balsamico di Modena IGP <i>Balsamic Vinegar of Modena PGI</i>	<i>Ricetta del Fondatore</i>	250 ml

ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.
AQUILA PLATINO



DENSITÀ ALTA

Una **densità alta** con una nota tipicamente più dolce per un gusto sublime e corposo. Il nostro Aceto Balsamico di Modena IGP “**Aquila Platino**” è ideale in abbinamento a **piatti gourmet**: provalo su risotti e dessert per aggiungere un tocco da chef ad ogni pietanza.

Prodotto	Qualità	Contenuto
Aceto Balsamico di Modena IGP <i>Balsamic Vinegar of Modena PGI</i>	<i>Aquila Platino</i>	250 ml

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP
AQUILA ORO



DENSITÀ MEDIA

Una **densità media** e un equilibrio **agro-dolce** per un gusto morbido e fragrante. Il nostro Aceto Balsamico di Modena IGP “**Aquila Oro**” è ideale per **piatti caldi**: provalo su arrostiti, piatti di carne e pesce o sulle tue omelette per esaltare ogni tuo piatto.

Prodotto	Qualità	Contenuto
Aceto Balsamico di Modena IGP <i>Balsamic Vinegar of Modena PGI</i>	<i>Aquila Oro</i>	250 ml

ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P. AQUILA ARGENTO



DENSITÀ MEDIA

Una densità più **leggera** con una nota leggermente **agra** per un gusto deciso e vellutato. Il nostro Aceto Balsamico di Modena IGP “**Aquila Argento**” è ideale per **piatti freddi**: provalo su verdure grigliate ed insalate, per rendere ogni tua pietanza un piatto da intenditori.

Prodotto	Qualità	Contenuto
Aceto Balsamico di Modena IGP <i>Balsamic Vinegar of Modena PGI</i>	<i>Aquila Argento</i>	250 ml



CONDIMENTI BIOLOGICI

Dedicati a chi è alla ricerca di piatti sani ed equilibrati, senza rinunciare al gusto.



ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP, CONDIMENTO 100% MELA E ACETO DI MELE

I nostri aceti biologici sono il perfetto connubio tra qualità e benessere, adatti a chi cerca un prodotto salutare e allo stesso tempo ricco di gusto.



Prodotto	Contenuto
Aceto Balsamico di Modena IGP Biologico	250 ml
Condimento 100% Mela Biologico	250 ml
Aceto di Mele Biologico - Non Filtrato	250 ml

CONDIMENTI PREGIATI INVECCHIATI

Condimenti ottenuti da mosto selezionato e invecchiato in antiche barrique di rovere.



NERORO

CONDIMENTO PREGIATO ALTA DENSITÀ



Neroro è un condimento nero ottenuto dalla cottura a fuoco lento di uve italiane.

L'invecchiamento per molti anni in botti di legno pregiato ci regala un condimento dalla densità corposa e dal gusto intenso e profumato.

Prodotto	Contenuto
NERORO - Condimento Pregiato Alta Densità	100 ml

BIANCORO DI MODENA CONDIMENTO AGRODOLCE



Controllato scrupolosamente dalla selezione delle migliori Uve Trebbiano ed al sapiente invecchiamento fino a 3 anni in barrique di rovere.

Prodotto

Biancoro di Modena - Condimento Agrodolce Bianco

Contenuto

250 ml

ROSÉ DI MODENA CONDIMENTO AGRODOLCE



Realizzato con le migliori uve Ancellotta ed al sapiente affinamento fino a 3 anni in barrique di rovere.

Prodotto

Rosé di Modena - Condimento Agrodolce Rosé

Contenuto

250 ml

I FRUTTATI®

Abbiamo saputo trasformare lo spirito e i sapori della tradizione, creando questa nuova gamma di condimenti a base di frutta. Cotti lentamente insieme ai nostri aceti più pregiati, i Fruttati sono ideali per dare un tocco di originalità alle proprie creazioni in cucina: dalle carni alle insalate ai dolci.



I FRUTTATI® CON ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP E POLPA DI FRUTTA



Prodotto	Contenuto
Mela con Aceto Balsamico di Modena IGP	100 ml
Lampone con Aceto Balsamico di Modena IGP	100 ml
Fichi con Aceto Balsamico di Modena IGP	100 ml
Pera con Aceto Balsamico di Modena IGP	100 ml

I FRUTTATI®
CON ACETO DI VINO E POLPA DI FRUTTA



Prodotto	Contenuto
Pesca con Aceto di Vino e Polpa di Frutta	100 ml
Mango con Aceto di Vino e Polpa di Frutta	100 ml
Peperone Rosso con Aceto di Vino e Polpa di Frutta	100 ml
Frutto della Passione con Aceto di Vino e Polpa di Frutta	100 ml



ACETI DI VINO DOCG E DOC

Il vino rosso Chianti e il vino bianco Pinot Grigio sono prodotti da cantine selezionate nelle zone di origine.



ACETI DI VINO DOCG E DOC

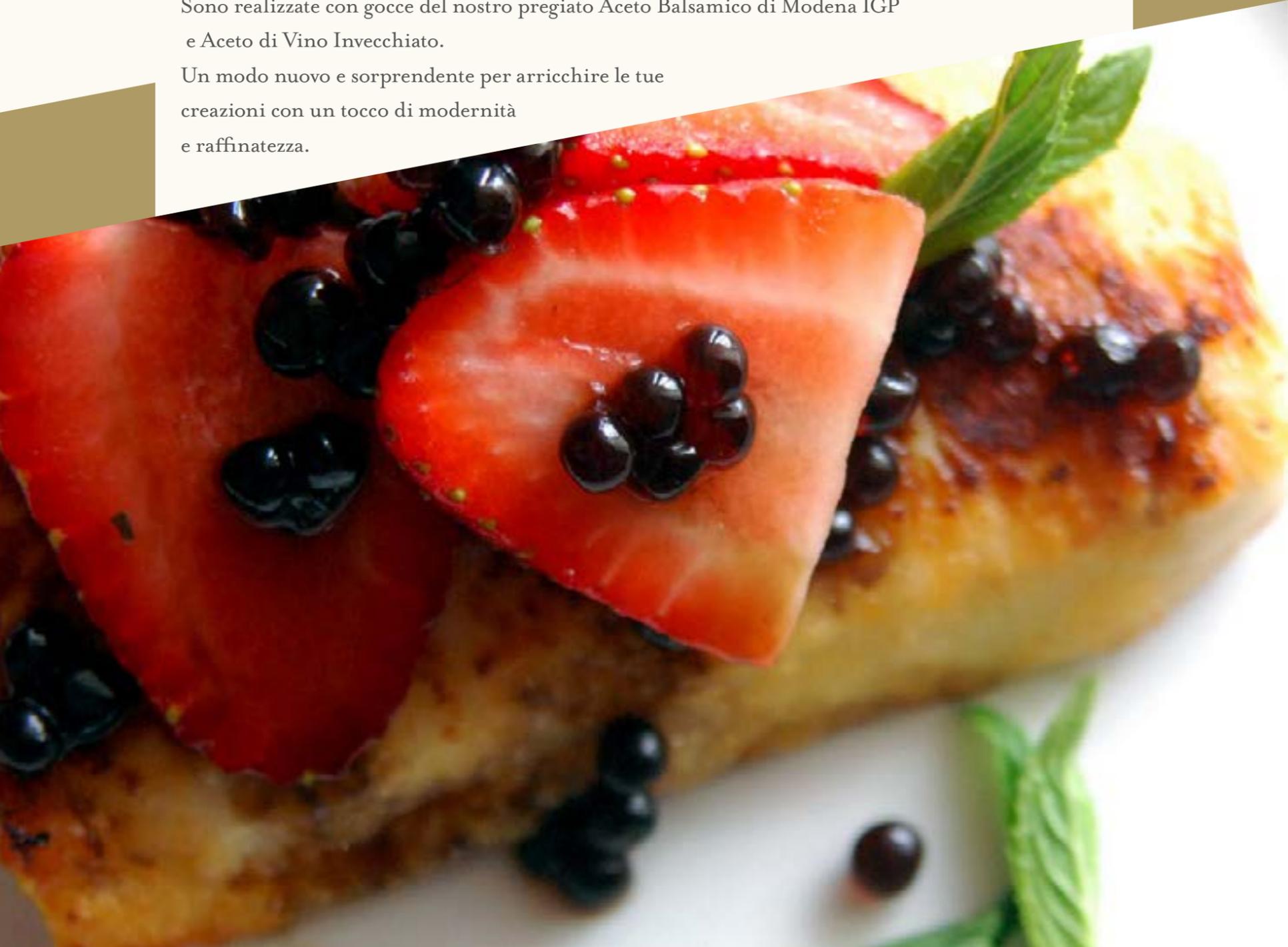


Prodotto	Contenuto
Aceto di Vino da Chianti DOCG	250 ml
Aceto di Vino da Pinot Grigio dell'Oltrepò Pavese DOC	250 ml

PERLE DI MODENA®

Sono realizzate con gocce del nostro pregiato Aceto Balsamico di Modena IGP e Aceto di Vino Invecchiato.

Un modo nuovo e sorprendente per arricchire le tue creazioni con un tocco di modernità e raffinatezza.



PERLE DI MODENA® CON ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP



Deliziose perle con un cuore all'aceto balsamico, che rompendosi sul palato sprigionano incredibili sapori. Un condimento unico per i tuoi piatti speciali!

Prodotto	Contenuto
Perle Nere con Aceto Balsamico di Modena IGP	50 g

PERLE DI MODENA®
AROMATIZZATE



Prodotto	Contenuto
Perle all'Amarena con condimento agrodolce Biancoro	50 g
Perle al Limone con condimento agrodolce Biancoro	50 g
Perle all'Arancia con condimento agrodolce Biancoro	50 g
Perle al Tartufo con Aceto Balsamico di Modena IGP	50 g

PERLE DI MODENA®
CONFEZIONE MIX



Deliziose perle con un cuore all'aceto balsamico, che rompendosi sul palato sprigionano incredibili sapori. Un condimento unico per i tuoi piatti speciali!

Prodotto	Contenuto
Mix Perle di Modena	5 x 50 g

GLASSA 100% NATURALE

Perfetta per piatti salati o dolci, autentica, in grado di ispirare la fantasia, usando solo materie prime genuine.



GLASSA 100% NATURALE



Abbiamo utilizzato tutta la nostra passione e competenza per sviluppare una Glassa all' "Aceto Balsamico di Modena IGP". Gustosa, densa e ricca di sapore, 100% naturale senza zuccheri aggiunti, senza coloranti e senza addensanti.

Prodotto

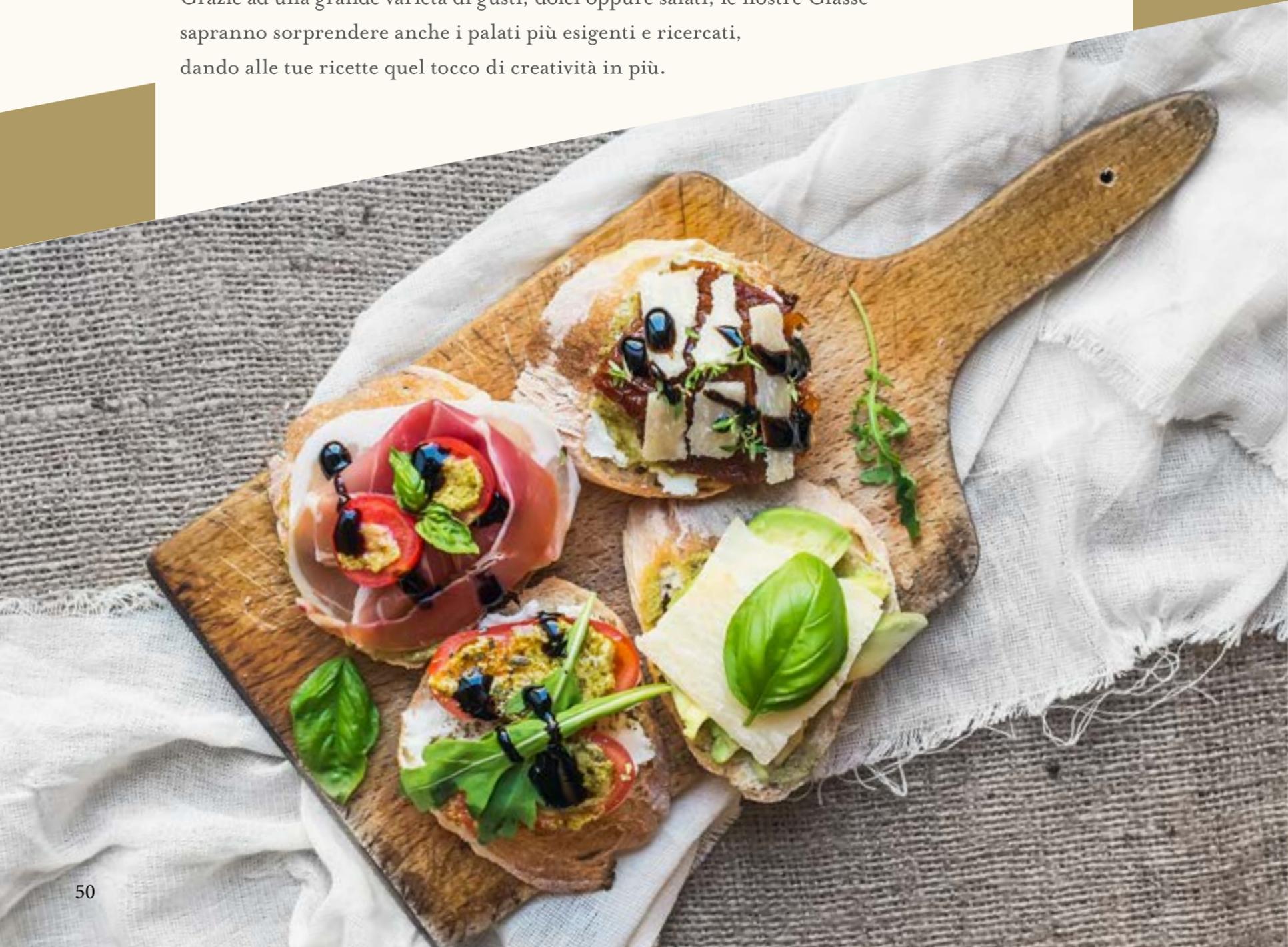
Glassa 100% Naturale

Contenuto

250 ml

GLASSE

Grazie ad una grande varietà di gusti, dolci oppure salati, le nostre Glasse sapranno sorprendere anche i palati più esigenti e ricercati, dando alle tue ricette quel tocco di creatività in più.



GLASSE CON ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

SAPORITE



Prodotto	Contenuto
Glassa ai Pomodori Secchi	250 ml
Glassa al Pesto di Basilico	250 ml
Glassa al Tartufo	250 ml

GLASSE
CON ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

DOLCI



Prodotto	Contenuto
Glassa al Lamponi	250 ml
Glassa ai Fichi	250 ml
Glassa alla Vaniglia	250 ml



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

La Collezione di Olii Extra Vergine di Oliva De Nigris è stata creata selezionando tra le più pregiate MonoCultivar 100% Italiane. Ognuna delle 4 varietà rappresenta una tipicità organolettica che si adatta al meglio a specifici abbinamenti esaltandone gusto e sapore;

Ciascuno appositamente pensato per essere usato a crudo o in cottura, per la preparazione di piatti a base di:

Carne, Pesce, Insalata o Pasta.



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



Prodotto	Contenuto
Olio Extravergine di Oliva Coratina	250 ml
Olio Extravergine di Oliva Minucciola	250 ml
Olio Extravergine di Oliva Carolea	250 ml
Olio Extravergine di Oliva Nocellara	250 ml

KETCHUP

Con Aceto Balsamico di Modena IGP, la combinazione perfetta tra pomodoro e Aceto Balsamico: il tocco creativo che unisce tradizione e gusto contemporaneo.



KETCHUP

CON ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP



Il connubio perfetto tra Pomodori Italiani e Aceto Balsamico di Modena IGP, un tocco creativo che unisce tradizione e gusto contemporaneo.

Il **Ketchup De Nigris** nasce per arricchire anche i piatti più semplici e veloci con il sapore avvolgente dell'**Aceto Balsamico di Modena IGP**.

Prodotto	Contenuto
Ketchup Gourmet	300 g

TARTUFI & BALSAMICO

Scopri la nuova collezione di tartufo e balsamico.

Il perfetto connubio tra due eccellenze tradizionali italiane: il tartufo è considerato il diamante della terra e il nostro miglior Aceto Balsamico di Modena invecchiato alla perfezione in botti di legno.



TARTUFI & BALSAMICO



Assortimento

Condimento a base di Olio Extra Vergine di Oliva infuso al Tartufo Bianco	100 ml
Crema al Tartufo Nero con Aceto Balsamico	100 ml
Mostarda al Tartufo Nero con Aceto Balsamico	100 g
Salsa Tartufata Bianca con Aceto Balsamico	90 g
Crema di Parmigiano Reggiano DOP e Tartufo Bianco con Aceto Balsamico	90 g
Dolcezza al Tartufo a base di Miele di Acacia con Aceto Balsamico	120 g



Prodotto

Contenuto

Panettone Artigianale con Aceto Balsamico di Modena IGP
e Scorzette di Arancia

1 kg

Stinco di Suino all'Aceto Balsamico di Modena IGP

600 g



DE NIGRIS[®]

MAESTRI ACETIERI DAL 1889

- LINEA EXCELLENCE -

BALSAMICO VILLAGE SRL
VIA CARROBBIO 2, CARPI - MO
ORDINIEXCELLENCE@DENIGRIS.IT
WWW.DENIGRIS1889.COM