



La Masetta

• LANDWIRTSCHAFTSBETRIEB •

Geschmack und Tradition

Az. Agr. Bellini Carlo

Via Malcantone 54 - 41039 - San Possidonio (MO)

Tel.: +39.334.1491012 - +39.331.8048908

info@lamasetta.it - www.lamasetta.it

Die Geschichte

Die Geschichte



Das Jahr 1925

Im Rahmen der von der Gemeinde S. Possidonio initiierten Ausstellung über industrielle Landwirtschaft erhält Frau Virginia Bellini eine Goldmedaille für die präsentierte Kostprobe ihres Balsamessigs.



La Masetta

• LANDWIRTSCHAFTSBETRIEB •

Geschmack und Tradition

*Wir bewahren unsere Geschichte in wertvollen
alten Holzfässern, um Ihnen für den
Genuss bei Tisch ein Traditionselixier
anbieten zu können*

Carlo Bellini



Traditioneller Balsamessig aus Modena G.U. Extra-Alt

Die Farbe, der Duft und die Konsistenz bilden eine unverwechselbare Kombination, die alle Sinne anspricht. Der komplexe und harmonische Geschmack erzählt von der jahrelangen Reifung im Fass und von der Liebe zur Tradition, die unerlässlich für die Schaffung eines so wertvollen Produkts ist. Eine Bereicherung für alle Rezeptklassiker der italienischen Tradition.



La Masetta
• LANDWIRTSCHAFTSBETRIEB •
Geschmack und Tradition



Traditioneller Die Traditionellen Balsamessig aus Modena G.U.

Im wahrsten Sinne des Wortes... ein Elixier. Schon wenige der duftenden, intensiven und harmonischen Tropfen verleihen jedem Ihrer Rezepte einen unverwechselbaren Charakter.

Dieser Balsamessig passt zu aufwendigsten Gerichten.



La Masetta

• LANDWIRTSCHAFTSBETRIEB •

Geschmack und Tradition



Balsamessig

aus Modena G.G.A.

Ein Produkt mit hervorragenden geschmacklichen und aromatischen Eigenschaften. Durch die Reifung in Fässern aus unterschiedlichem Holz entsteht ein Gleichgewicht mit vollem Geschmack. Ideal auf Vorspeisen und perfekt auf Obst und Eiscreme.



La Masetta
• LANDWIRTSCHAFTSBETRIEB •
Geschmack und Tradition

Balsamessig aus *Modena* G.G.A. *Balsamessig*

*Der Balsamessig aus Modena g.g.A.
ist ein antikes Produkt, dessen Her-
stellungsverfahren über die Jahre
unverändert geblieben ist. Er ent-
steht nur aus dem Most erlesener
italienischer Trauben, der mit rei-
fem Weinessig vermischt wird.*



La Masetta

• LANDWIRTSCHAFTSBETRIEB •

Geschmack und Tradition



Antikes Balsamessig-

Antikes Balsamessig-Dressing

In diesem Balsamessig-Dressing mit seinem vollen und anhaltenden Geschmack verschmelzen Tradition und Wohlgeschmack.

Es ist ein idealer Begleiter für aufwendige Speisen und perfekt auf Käse und Obst.



La Masetta
• LANDWIRTSCHAFTSBETRIEB •
Geschmack und Tradition



Walnussöl

Walnussöl

Seit dem neunzehnten Jahrhundert baut die Familie Bellini heimische Walnüsse an, aus denen sie Walnussöl gewinnt.

Ein natürliches Produkt, das im Laufe der Zeit unverändert geblieben ist und anerkannte organoleptische Eigenschaften aufweist. ES ist reich an Vitamin E und C, Antioxidantien und Omega 3, die zur Erhaltung der Gesundheit des Organismus beitragen.



La Masetta

• LANDWIRTSCHAFTSBEREITER •

Geschmack und Tradition



Der Apfel

Balsam-Äpfel-Essig

Diese Spezialität eignet sich für eine vielseitige Verwendung in der Küche. Das wertvolle Dressing ist ideal auf Braten, Salaten und allen Arten von Gemüse.



La Masetta
• LANDWIRTSCHAFTSBETRIEB •
Geschmack und Tradition



Die Birne

Balsam-Birnen-Essig

Er besitzt ein starkes Aroma mit einer ausgeprägten Balsamnote.

Die intensive, weiche und samtige Würze verleiht den Speisen einen einzigartigen Geschmack.

Ideal auf Vorspeisen, Fisch, hellem Fleisch und Käse.



La Masetta

• LANDWIRTSCHAFTSBETRIEB •

Geschmack und Tradition



