



CONDIAROMA 33

BALSAMICO SICILIANO



Terre, vigneti e dedizione...

Sin da ragazzo ho conosciuto il lavoro nella terra Marsalese e i suoi vitigni storici, mio Padre, contadino da generazioni, produceva nella sua piccola cantina, un vino di buona qualità, quello che allora si definiva il “vero vino”, forte, che aveva il sapore del duro lavoro. A quel tempo l'uva veniva raccolta a mano, trasportata in cesti di vimini sui carri, e pigiata con una macina tirata dai muli; la vinificazione avveniva in vasche scavate nel sottosuolo rivestite di cemento e il suo prodotto veniva posto a maturare in grandi botti di Castagno e/o di Rovere.

This outstanding vinegar is the fruit of the passion for the land and the wine of a family of farmers. For several generations they produced in their small cellar, a high quality wine which was called the real wine, because of all the efforts required for its production. At that time the grapes were harvested manually, carried by cart in wicker baskets, minced in a millstone machine pulled by donkeys. The vinification was made in tank dug in the subsoil covered by concrete and then aged in oak barrels.



Sole, legno e passione...

Il risultato era un vino di colore ambrato, alto di grado e molto corposo, che veniva in gran parte destinato ai produttori dei vini Marsala. Una piccola quantità di esso, secondo la tradizione tramandata di padre in figlio, veniva conservata in piccole botti, per ottenere un buon Aceto. A partire dagli anni 60, il profumo di quelle botti, e il sapore di quell'aceto che condivideva le nostre pietanze, cominciarono a diventare una mia vera e propria passione, rafforzata con il passare del tempo.

The result was a wine with amber color, high alcohol content and full-body, often used as base for the production of marsala. A small quantity of wine, as for the family tradition, was stored in small barrels to produce the vinegar. The passion has now become a desire to bring this product to people who loves the good cuisine.



IL BALSAMICO SICILIANO...

Oggi ciò che mi spinge a rendere una tradizione una vera e propria attività sono la voglia di far conoscere questo prodotto a tutti coloro che amano la buona tavola, fatta di ingredienti pregiati, ma soprattutto la grande qualità di questo prodotto.

Il Condiaroma 33 nasce dall'idea di miscelare i lieviti di quell'aceto proveniente dalle botti dei miei avi con mosto concentrato ad alto grado zuccherino, proveniente da uve di quelle stesse viti che ne hanno permesso la produzione, dando vita al primo "Aceto Balsamico Siciliano", senza glutine e senza grassi.

Condiaroma 33 is the result of the mix of the yeast of the vinegar from the barrels of our cellar and concentrated must with high residual sugar percentage produced in our own vineyards, giving life to the first "Sicilian balsamic vinegar", gluten free and fat free



LA PASSIONE DIVENTATA LAVORO!

Dopo 41 lunghi anni di passione nella ricerca e nella produzione di riserve sono riuscito, finalmente, a dare vita ad un prodotto di eccellenza, unico nel suo genere. Così come avviene per il rinomato vino Marsala anche il "Condiaroma 33" viene invecchiato alla stessa maniera ovvero con il metodo "Soleras" rendendolo così l'unico balsamico naturale siciliano.

Dopo questo processo di invecchiamento il "Condiaroma 33" rimane liquido, non macchia e assume tonalità di colore scuro. Inoltre durante il processo di invecchiamento non si ossida e non perde il suo aroma naturale e il suo profumo originale. Il "Condiaroma 33" esalta i sapori dei piatti, valorizzandone aromi e profumi e risultando leggero e morbido al palato.

Il "Condiaroma33" è ottenuto da invecchiamenti di 12/33/41 travasi.

After 41 long years of passion in research and production of reserves, I finally managed to give life to a product of excellence, one of a kind.

"Condiaroma 33" is treated in the same way as the renowned Marsala wine, that is the "Soleras method", thus making it the only natural Sicilian balsamic vinegar. After this aging process, "Condiaroma 33" remains liquid, does not stain and takes on dark shades. Furthermore, during the aging process it does not oxidize and does not lose its natural aroma and its original perfume. The "Condiaroma 33" enhances the flavors of the dishes, enhancing their aromas and fragrances and resulting light and soft on the palate.

The aging of the "Condiaroma33" is obtained through 12/33/41 rackings in barrels.



DIAMANTE 41



5 LITRI



200 ml.



100ml



30 ml

BALSAMICO SICILIANO

CondiAroma 33 Riserva DIAMANTE 41

Descrizione:

Il condimento naturale "Riserva Diamante" è il risultato dell'amore per la terra siciliana e le sue tradizioni più autentiche: dal sapore fruttato d'uva, è un aceto balsamico dalla personalità spiccata e dal gusto corposo, caratterizzato da un bel colore scuro limpido.

Utilizzo e abbinamento:

Grazie al suo gusto intenso, è un ottimo accompagnamento per antipasti a base di formaggi stagionati o semistagionati. Si sposa ugualmente bene con i sapori dolci: da provare con la frutta fresca, in particolare le fragole e le arance, e il gelato.

INGREDIENTI:

Aceto di vino - Zucchero d'uva; Quantità di uva per Lt. 1 di prodotto: 20 kg; Numero di travasi: 41; **Gusto:** Aromatico e gradevole;
Profilo aromatico: Fruttato d'uva;
Processo Produttivo:
Invecchiato in botti di legno;

senza glutine e senza grassi.

Note: 1° Premio - SiciliamoExpo 2014

CondiAroma 33 Reserve DIAMOND 41

Description:

Condiaroma Diamond is the result of the love for the Sicily land and its most authentic traditions: it has got a fruity grape taste, it is a balsamic vinegar with a strong personality and full-bodied, it, also, is characterized by a beautiful dark and clear color.

Use and combination :

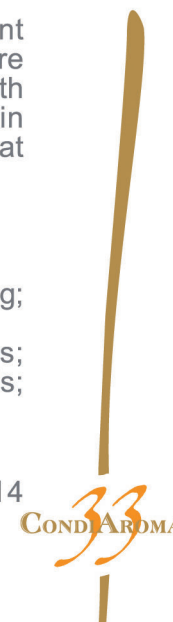
With its intense flavor, it is an excellent accompaniment for mature or semi-mature cheeses appetizers. It fits equally well with sweet flavours: try it with fresh fruit, in particular strawberries and oranges, great on ice cream as well.

INGREDIENTS :

Wine vinegar - Grape sugar;
Quantity of grapes for Lt. 1 of product: 20 kg;
Taste: Aromatic and pleasant;
Aromatic profile: fruity flavor of grapes;
Production Process: Aged in oak barrels;

gluten free and fat free

Notes: 1st Prize - SiciliamoExpo 2014



ORO 33



5 LITRI



200 ml.



100ml



30 ml



10 ml

BALSAMICO SICILIANO

CondiAroma 33 Riserva ORO 33

Descrizione:

Il primo della linea CondiAroma 33, l'aceto riserva Oro ha un sapore lievemente dolciastro e il caratteristico colore bruno scuro. Un prodotto naturale e senza grassi, profumato e dalle gradevoli note aromatiche.

Utilizzo e abbinamento:

Prodotto molto versatile, che si abbina a moltissime pietanze: antipasti freddi e caldi, frittiture di carne e pesce, carni al forno e perfino la polenta. I più esperti possono usarlo anche in cottura, per equilibrare i sapori.

INGREDIENTI:

Aceto di vino - Zucchero d'uva; ; Quantità di uva per Lt. 1 di prodotto: 13 kg; Numero di travasi: 33; **Gusto:** Dolciastro e aromatico;

Profilo aromatico:

Agrodolce;

Processo Produttivo:

Invecchiato in botti di legno;
senza glutine e senza grassi.
Note: Prodotto di Eccellenza - Made in Marche
2012

CondiAroma 33 GOLD 33

Description:

It is the first product of CondiAroma 33 line, the Gold reserve has a slightly sweet flavour and a dark brown color. It is a natural and fat-free product, fragrant with pleasant aromatic notes.

Use and combination:

Very versatile product, it goes well with many dishes: hot and cold appetizers, fried meat and fish, on roasts and even polenta. Experts say it can also be used in cooking to balance the flavors.

INGREDIENTS:

Wine Vinegar and Grape Sugar;
Quantity of grapes for Lt. 1 of product: 13 kg;

Taste:

Sweet and aromatic;

Aromatic profile:

Sweet and sour;

Production Process:

Aged in oak barrels;

gluten free and fat free

Notes: Excellence Food - Made in Marche
2012



ARGENTO 12



5 LITRI



375 ml.



200 ml.



30 ml



10 ml

BALSAMICO SICILIANO

CondiAroma 33 Riserva ARGENTO 12

Descrizione:

Il condimento naturale "Riserva Argento" è un invecchiato molto simile all'aceto di vino tradizionale, con un sapore tipicamente agrodolce e un fragrante odore di aceto. Aromatico e gradevole, è un prodotto naturale al 100%.

Utilizzo e abbinamento:

Visto il suo sapore simile all'aceto di vino tradizionale, è il condimento ideale per perfezionare ed esaltare le pietanze più semplici, in particolare le insalate, antipasti freddi di pesce e verdure crude o grigliate.

INGREDIENTI: Aceto di vino - Zucchero d'uva;
Quantità di uva per Lt. 1 di prodotto: 7 kg;
Numero di travasi: 12;

Gusto:

Intenso e aromatico;

Profilo aromatico:

Agrodolce;

Processo Produttivo:

Invecchiato in botti di legno;
senza glutine e senza grassi.

CondiAroma 33 SILVER 12

Description:

The Silver reserve is a lot like aged wine vinegar traditional, with a sweet and sour flavor and a fragrant smell of vinegar. It is a 100 % natural product, aromatic and pleasant.

Use and combination:

Due to its taste which is similar to traditional wine, it is the ideal condiment to refine and enhance simple dishes, especially salads, fish cold appetizers, raw and grilled vegetables.

INGREDIENTS:

Wine Vinegar and Grape Sugar;
Quantity of grapes for Lt. 1 of product: 7 kg;

Taste:

Intense and aromatic;

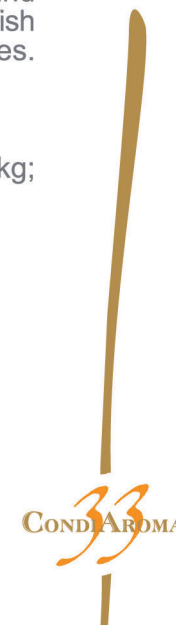
Aromatic profile:

Sweet and sour;

Production Process:

Aged in oak barrels;

gluten free and fat free



GELO 33 (Glassa)



5 LITRI



200 ml.



100ml



30 ml

BALSAMICO SICILIANO

GELO 33 (Glassa) Nettare di CondiAroma

Descrizione:

Gelo 33 è una deliziosa gelatina balsamica ottenuta dall'aceto di vino che caratterizza tutti i condimenti CondiAroma 33. Ha un profumo aromatico e gradevole e lo stesso gusto agrodolce dei condimenti.

Utilizzo e abbinamento:

Questa gelatina si abbina ottimamente con i formaggi stagionati ma anche con le carni bianche e rosse. Da provare anche con i dolci, in particolare quelli freschi al cucchiaino, e con la frutta come i fichi e le pere.

INGREDIENTI:

Aceto di vino - Zucchero d'uva; Quantità di uva per Lt. 1 di prodotto: 15 kg;
Numero di travasi: 33;

Aspetto:

Scuri intensi;

Gusto:

Aromatico e intenso;

Profilo aromatico:

Agrodolce;

senza glutine e senza grassi.

GELLY 33 Nectar of CondiAroma

Description:

Gelo 33 is a delicious jelly obtained by the wine vinegar that characterizes all "CondiAroma 33" condiments. Its smell is aromatic and pleasant and it has the same bittersweet taste of the condiments.

Use and combination:

This jelly goes well with seasoned cheeses but also with white and red meat. Try it with desserts, especially with fresh puddings, and fruit such as figs and pears.

INGREDIENTS:

Wine Vinegar and Grape Sugar;
Quantity of grapes for Lt. 1 of product: 15 kg;

Colour:

Dark;

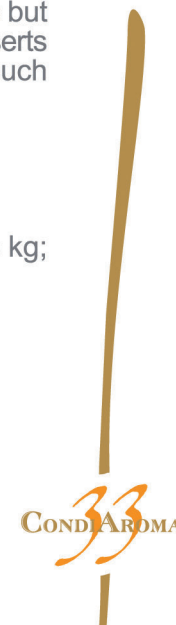
Taste:

Aromatic and Intense;

Aromatic profile:

Sweet and soar;

gluten free and fat free



TRE CULTIVAR



5 LITRI



250 ml.



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Nome Prodotto

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Proprietà

Prodotto estratto a freddo

Ingredienti

Olio Extravergine di Oliva Italiano

Cultivar

Nocellara – Cerasuola - Biancolilla

Formati: Bottiglie 0,25 Lt / Lattine 5 Lt

Aspetto Visivo

Giallo con riflessi dorati

Caratteristiche Organolettiche

Equilibrato con un retrogusto di erba, pomodoro e carciofo.

Valori Nutrizionali medi per 100 ml

Kcal 824 / Kj 3389

Grassi 92 g : di cui acidi grassi saturi 11,8 g
di cui acidi grassi monoinsaturi 71 g
di cui acidi grassi polinsaturi 7 g

Carboidrati 0 g : di cui Zuccheri 0 g - Fibre 0 g

Proteine 0 g - Sale 0g

Tempo minimo di conservazione

18 mesi dalla data di confezionamento (Legge 9/2013)

Modalità d'uso

Prodotto pronto all'uso o utilizzabile in altre preparazioni alimentari

Modalità di Conservazione a vaso chiuso

Conservare in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di luce e calore.

Parametri Chimico-fisici e Biologici

Acidità 0,26 %

Numero di Perossidi < 12 Meq[O₂]/Kg -

K₂₇₀ < 0,18 - K₂₃₂ < 2,2 - Delta K < 0,01

Densità 0,911 – 0,918 G/ML - Umidità < 0,1 %

Assenza Ogm

Il prodotto non deriva da organismi geneticamente modificati

Product Name

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Properties

Cold extraction

Ingredientes

Italian extra virgin olive oil

Cultivar

Nocellara – Cerasuola - Biancolilla

Bottle Sizes

0,25 Lt

Can Sizes

5 Lt

Appearance

Yellow-green with golden reflections

Organoleptic Characteristics

Balanced Extra Virgin With An Aftertaste Of Grass, Tomato And Artichoke

Minimum Storage Duration

18 Months From Bottling Date

Lot Number

Printed On The Label

How To Use

Product Ready To Use, It Can Be Used In Food

Preparation

Storage Conditions (Closed Jar)

Store In A Cool, Dry Place And Protect From Heat Or Direct Sunlight.

GMO:

The product does not derive from Genetically Modified Organisms (GMO)



www.condiaroma33.it



AZIENDA LAUDICINA VITO

*Sede legale: Via Gianinea, 17 - Stabilimento: Via Basilicata, 9
91020 Petrosino (Tp) Sicilia - Italia
+39 335 7781827 info@condiaroma33.it*