



ACETAIA E
VIGNETI
DI FAMIGLIA

MONARI

FEDERZONI

1912

I NOSTRI

PRODOTTI

OUR

PRODUCTS



ACETAIA E
VIGNETI
DI FAMIGLIA

MONARI
FEDERZONI
1912

UN NOME LUNGO,
COME LA SUA STORIA.

A NAME AS LONG
AS ITS STORY.



Il “gusto VIVACE”
di Monari Federzoni
è fruttato, agro e di carattere,
con una spiccata acidità.
Maturato in tini di legno pregiato.
Ideale per condire,
cucinare e marinare.

Monari Federzoni’s
“Gusto VIVACE” is fruity, tart, and strong,
with a marked acid note.
Matured in fine wood casks.
Ideal for dressing,
to cook and marinate with.



250ml

500ml

1000ml

Il “gusto ROTONDO”
di Monari Federzoni
è pieno ed armonico,
un perfetto equilibrio agrodolce.
Lentamente maturato in tini di legno pregiato.
Ideale per i tuoi piatti di verdure
crude e insalate.

Monari Federzoni’s
“gusto ROTONDO” is full-bodied and harmonious,
in a perfect balance of sweet and sour.
Slowly matured in fine wood casks.
Ideal for dishes of raw vegetables and salad.



Il “gusto **CORPOSO**”
di Monari Federzoni
è morbido ed intenso
con profumi e aromi legnosi.
Invecchiato in botti e barriques
di legno pregiato.
Ideale per i tuoi piatti di carne,
pesce e verdure cotte.

Monari Federzoni’s
“gusto **CORPOSO**”
is smooth and intense,
with an aroma of wood.
Aged in fine wood barrels and barriques.
Ideal for both meat and fish courses,
and cooked vegetables.



250ml

250ml

500ml

Il “gusto VELLUTATO”
di Monari Federzoni
è denso con un gusto
dolce e cremoso.

Lentamente maturato in tini
di legno pregiato.
Ideale per risotti, gelato, dolci,
frutta e formaggi.

Monari Federzoni's
“gusto VELLUTATO”
is dense with a sweet and creamy taste.
Slowly matured in fine wood vats.
Ideal for risotto, ice cream, desserts,
fruit and cheeses.



250ml



250ml

Condimenti ottenuti esclusivamente
con il metodo biologico,
senza utilizzo di pesticidi
e nel pieno rispetto dell'ambiente,
garantiti dall'Ente
Certificatore Italiano BIOAGRICERT.

Condiments produced according
to the organic
method, without using pesticides and in complete
respect for the environment. Guaranteed by the
Italian certification body BIOAGRICERT.



250ml

500ml

Le Glasse a base di
“Aceto Balsamico di Modena IGP”
sono dense, morbide, cremose e ispirate
alle ricette originali della tradizione modenese.
Vengono prodotte concentrando,
a temperatura controllata,
l'Aceto Balsamico di Modena IGP
al fine di mantenere e non alterare
il suo profilo organolettico.

The Glazes containing
Balsamic Vinegar of Modena
are thick, soft, creamy and inspired
by the original recipes of the Modena tradition.
They are produced by concentrating,
at controlled temperature,
the Balsamic Vinegar of Modena
to protect its organoleptic profile.



240gr/200ml

300gr/250ml

600gr/500ml

ACETAIA E
VIGNETI
DI FAMIGLIA

**MONARI
FEDERZONI**
1912

**GLASSE AROMATIZZATE
FLAVORED GLAZE**



240gr/200ml



300gr/250ml

**NUOVA RICETTA
NEW RECIPE**



300gr/250ml

**NOVITA
NEW**



240gr/200ml

Antico e pregiato condimento
ottenuto dal lentissimo invecchiamento
di mosto d'uva cotto di tipiche uve modenesi
in piccole botti di diversi legni.
Particolarmente indicato
per formaggi stagionati,
saporiti e piccanti.
Per guarnire dolci da forno,
strudel e panettone

Ancient, precious condiment
obtained from the slow ageing
of cooked grape must of the
typical grapes of Modena in
small barrels made from
different kinds of wood.
Particularly suitable for aged,
tasty, spicy cheeses.
For garnishing pastries,
strudel and panettone.



100ml EXTRAVECCHIO

100ml AFFINATO

Prova tutte le specialità della linea:
Aceto di Vino, Aceto di Vino Forte,
Aceto di Mele, Aceto di Mele Bio,
Aceto di Mele Bio non filtrato e
Condimento all'Aceto di Vino e Mosto d'Uva.

Try all line specialties:
Wine Vinegar, Wine vinegar Forte,
Apple Cider Vinegar, Organic Apple Cider Vinegar,
Organic Apple Cider Vinegar Unfiltered and
Wine Vinegar and Grape Must Condiment.



500ml

500ml

250ml

500ml

500ml



500ml



500ml



500ml



500ml

*Antiche
Fattorie
Vandelli*

**ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP
BALSAMIC VINEGAR OF MODENA**

**GLASSA ALL'“ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP”
GLAZE WITH BALSAMIC VINEGAR OF MODENA**



250ml



250ml



500ml



250ml



250ml



500ml



Monari Federzoni ha selezionato l'Aceto di Mele che la famiglia Mautner Markhof produce da oltre 150 anni in Austria, a Vienna. Prodotti che si accompagnano perfettamente a insalate di ogni tipo.

Monari Federzoni has selected the Apple Cider Vinegar that the Mautner Markhof family has been producing for more than 150 years in Austria, in Vienna. This product is the perfect dressing for every type of salad.



seleziona
selects



500ml



500ml

ACETAIA E
VIGNETI
DI FAMIGLIA

**MONARI
FEDERZONI
1912**

ESPOSITORI / DISPLAY STAND





**MONARI
FEDERZONI
1912**

**PER TUTTE LE TUE RICETTE
FOR ALL YOUR RECIPES**



MONARI FEDERZONI S.P.A.

Via Carrate, 24

41030 Bomporto (MO) - Italy

www.monariferderzoni.com