

AGED TO PERFECTION.  
A BELOVED CLASSIC.

熟成して完璧に仕上げました。愛され続けるクラシック。

# MEDITERRE ACETO BALSAMICO COLLECTION

MEDITERRE の アチェート・バルサミコ・コレクション



MEDITERRE  
FOOD



FOUR VARIETIES.  
ONE PHILOSOPHY:  
AUTHENTIC. NATURAL.  
UNFORGETTABLE.

4つのバリエーション。  
ひとつの哲学：  
本物。ナチュラル。  
忘れがたい味わい。



### ARGENTO

ACETO BALSAMICO  
DI MODENA I.G.P.

Harmonious, balanced  
- ideal for salads, marinades,  
for a tangy touch on  
fresh vegetables.

調和のとれたバランスの良い味わい —  
サラダやマリネに最適。  
新鮮な野菜に爽やかな酸味のアクセントを添えます。



### ORO

ACETO BALSAMICO  
DI MODENA I.G.P.

Full-bodied, round, with an  
elegant sweetness - perfect  
with Parmigiano and aged  
cheese, meat or as a finish.

コク深くまろやかで、上品な甘み —  
パルミジャーノや熟成チーズ、肉料理に最適。  
仕上げにもぴったりです。



### EXTRA VECCHIO

TRADIZIONALE  
DI MODENA D.O.P.

Thick, complex, a true  
masterpiece. A few drops  
are enough - ideal for special  
moments of pleasure.

濃厚で奥深く、まさに真の傑作。  
数滴で十分 — 特別なひとときを彩る至福の一滴。



### MELAGRANA

CONDIMENTO BALSAMICO  
ALLA MELAGRANA

Fruity, mild, with a sweet-sour  
balance. - perfect with bowls, salmon,  
drizzled over strawberries, for a  
contrast of flavors on dessert.

フルーティーでマイルド、甘みと酸味の絶妙なバランス。  
ポウル料理やサーモンに最適。  
いちごにかけたり、デザートに味わいのコントラストを添える  
のにもぴったりです。



## BIODYNAMIC

*Our Aceto with added Value*

Our Aceto Balsamico is crafted in harmony with nature - from biodynamic agriculture. This regenerative approach sees the farm as a living organism, combining soil health, biodiversity and cosmic rhythms into a holistic system.

**OUR ACETO IS MORE THAN A PLEASURE - IT'S A COMMITMENT TO REAL RESPONSIBILITY.**

### PURE & SELF-SUFFICIENT

No GMOs, no dependency - everything comes from the farm itself: grapes, compost and care.

### BEYOND ORGANIC

Working in harmony with nature - including the phases of the moon - creates deep flavour and vibrant living products.

### FOR THE FUTURE

Biodynamic soils store more CO<sub>2</sub> and actively contribute to the fight against climate change.

### DIVERSITY & VITALITY

At least 10% of the land is dedicated to biodiversity - strengthening the natural balance.

## ビオディナミ

付加価値を備えた、私たちのアチェート。

私たちのアチェート・バルサミコは、自然との調和のもと、ビオダイナミック農法によって造られています。この再生型アプローチは、農場をひとつの生命体として捉え、土壌の健全性、生物多様性、そして宇宙のリズムを統合したホリスティックなシステムです。

**私たちのアチェートは、単なる喜びではありません — 本物の責任へのコミットメントです。**

### ピュア&セルフサステイニング

遺伝子組み換え原料不使用、外部への依存なし。すべては農場から生まれます — ぶどう、堆肥、そして惜しみない手間ひま。

### オーガニックを超えて。

自然との調和のもとに — 月の満ち欠けも取り入れながら — 深い味わいと生命力あふれる製品が生まれます。

### 未来のために。

ビオダイナミック農法の土壌はより多くのCO<sub>2</sub>を蓄え、気候変動との闘いに積極的に貢献します。

### 多様性と生命力。

土地の少なくとも10%は生物多様性のために確保され、自然のバランスを強化しています。



MEDITERRE INTERNATIONAL SA  
Neuhofstrasse 25, 6340 Baar, Switzerland  
contact@mediterre.com - +41 41 727 22 90  
www.mediterre.com

