

Айдиго



ANDREA MILANO

КАЧЕСТВЕННЫЙ УКСУС ИЗ ЛУЧШЕГО СЫРЬЯ ИТАЛИИ

ИМПОРТЕР В РОССИИ ООО «АЙДИГО»

Aceto



<https://www.acetomilano.it/>

КАЧЕСТВЕННЫЙ УКСУС ИЗ ЛУЧШЕГО СЫРЬЯ ИТАЛИИ



ПРЕИМУЩЕСТВА ДЛЯ ЗАКУПЩИКА

- Новинки на рынке - высокий потенциал продаж
- Полезные и натуральные продукты - актуальные тенденции в питании
- Итальянское производство – качество, проверенное временем
- Широкой спектр применения – выбор для покупателя
- Высокая маржинальность контракта
- Прямые поставки от импортера - гарантия лучшей цены



ПРЕИМУЩЕСТВА ДЛЯ ПОКУПАТЕЛЯ :

- Натуральный продукт
- Улучшает вкус блюд
- Легкость применения
- Разнообразие вкусов
- Широта применения и возможность экспериментов
- Польза для здоровья
- Поддержка иммунитета



1889: ДАВНЫМ-ДАВНО

Компания Acetificio Andrea Milano была основана в 1889 году и является одним из основных и старейших производителей уксуса и приправ. Когда Никола Милано, основатель компании, начал производить уксус, он имел четкое представление о качестве продукции. Его сын Андреа, в честь которого компания получила свое название, продолжил дело отца, уважая полученные им знания. Даже в те времена уксус был результатом гармоничного сочетания сырья, трудолюбия человека и качественных технологий.



МЫ ПЕРЕДАЕМ СТРАСТЬ

В 90-х годах четвертое поколение, возглавляемое Андреа и Франческо, дало мощный толчок росту компании, стремясь к интернационализации и приобретению важного завода по производству уксуса в Модене, который теперь стал гордостью компании, позволившей расширение ассортимента за счет производства бальзамического уксуса Модены IGP.

Теперь в пятом поколении, с вхождением в компанию Фабио и Марчелло, Acetificio Andrea Milano позиционируется как одна из самых известных производственных компаний в этом секторе с тремя заводами в Италии и экспортом в 70 стран мира. Недавно были добавлены две производственные площадки в Ачерре, расположенные в стратегическом районе, недалеко от порта Неаполя и основных автомагистралей.



КОРНИ В БУДУЩЕМ

Тщательный выбор сырья, отобранного из лучших итальянских производств, позволяет компании получать уникальные продукты с целью передать ароматы и вкусы из поколения в поколение.

Союз прошлого и будущего, традиций и инноваций – одна из главных целей, которую ставит перед собой Acetificio Andrea Milano.

Искусство не имеет возраста, как и превосходные уксусы.



ШИРОКИЙ АССОРТИМЕНТ :

Кулинарное искусство – это путешествие, приключение для чувств, которое начинается с выбора правильных ингредиентов. А когда дело доходит до улучшения вкуса, нет ничего лучше, чем продукция от Andrea Milano.

- Уксусы с органической основой
- Яблочные уксусы
- Винные уксусы
- Бальзамические уксусы
- Уксусные заправки для блюд



Уксусы с органической основой



Acetificio Andrea Milano использует более чем столетний опыт производства уксуса мирового класса, чтобы создать для вас этот потрясающий эликсир! В производстве этой линии уксусов используются только **100% органические, нефilterованные и непастеризованные** ингредиенты. Яблоки, виноград и другие фрукты выращиваются на местных органических фермах. После сбора их ферментируют в бочках на собственной фабрике компании.

Уксус на органической основе **DETO ORGANIC— это ваш ежедневный баланс**, который можно использовать в качестве основы для напитков, травяных чаев (полезно для утоления жажды, для усвоения минеральных солей после занятий спортом, для ежедневного употребления для поддержания здоровья).

В ассортименте несколько вариантов вкусов, которые также помогают иммунной системе.

Используйте 1 или 2 столовые ложки на 200 мл воды.

Также можно добавлять, как приправу в салаты и другие готовые блюда.

Полезные свойства уксуса

Современные исследования демонстрируют мощные биологически активные эффекты уксуса:

- антимикробный эффект
- снижение артериального давления
- антиоксидантная активность
- уменьшение последствий диабета
- профилактика сердечно-сосудистых заболеваний
- поддержка пищеварительной системы
- эффект против ожирения

Ежедневное употребление уксуса на органической основе может качественно повлиять на здоровье и обмен веществ человека.



Органический яблочный уксус

Сладость и деликатность – вот его ароматные нотки, а вкус – гармоничная кислотность..



КИСЛОТНОСТЬ
5%



НАПИТОК
Ежедневная польза



СМЕШИВАНИЕ
С водой и медом для фантастического травяного чая.



ПРИМЕНЕНИЕ
Используйте его без масла, это уникальная приправа.



Органический белый винный уксус

Этот органический белый винный уксус не фильтруется, не пастеризуется и не содержит глютена.



КИСЛОТНОСТЬ
6%



НАПИТОК
Ежедневная польза



СМЕШИВАНИЕ
С маслом для уникальной приправы.



ПРИМЕНЕНИЕ
Для зеленых и смешанных салатов.



Органический красный винный уксус

Этот органический красный винный уксус не фильтруется, не пастеризуется и не содержит глютена.



КИСЛОТНОСТЬ
6%



НАПИТОК
Ежедневная польза



СМЕШИВАНИЕ
С горячей водой, лимонным соком и свежим имбирем.



ПРИМЕНЕНИЕ
Для маринованной рыбы или моллюсков



Органический гранатовый уксус

Гранат пользуется большим успехом благодаря своей натуральности, простоте и полезности. Идеально подходит для летних салатов, овощей или в качестве напитка.



КИСЛОТНОСТЬ
5%



НАПИТОК
Ежедневная польза



СМЕШИВАНИЕ
С водой и гранатовым соком для фантастического напитка.



ПРИМЕНЕНИЕ
Салаты и летние овощи



Настой яблочного уксуса с имбирем, куркумой и перцем чили

Этот органический продукт на основе яблочного уксуса сочетает в себе живость имбиря, гармонию куркумы и остроту перца чили.



КИСЛОТНОСТЬ
1,5%



НАПИТОК
Ежедневная польза



СМЕШИВАНИЕ
Со льдом для фантастического напитка



ПРИМЕНЕНИЕ
В качестве приправы к овощам на гриле



Настой яблочного уксуса с куркумой и корицей

Этот органический продукт можно пить в чистом виде после еды в качестве естественного дигестива.



КИСЛОТНОСТЬ
1%



НАПИТОК
Ежедневная польза



СМЕШИВАНИЕ
С горячей водой для травяного чая



ПРИМЕНЕНИЕ
Тартар из мяса или тунца



Настой яблочного уксуса с лимоном и матча

Этот органический продукт можно пить в чистом виде для освежающего травяного чая, смузи



КИСЛОТНОСТЬ
5%



НАПИТОК
Ежедневная польза



СМЕШИВАНИЕ
С сезонными фруктами для смузи



ПРИМЕНЕНИЕ
Идеально подходит к сырой или приготовленной на пару рыбе

Сочетание



Наименование	Объем	Штрихкод	Вложение	Срок годности, лет
Органический яблочный уксус	Glass 500 ml	8003407261168	6	5
Органический гранатовый уксус	Glass 500 ml	8003407156181	6	5
Органический белый винный уксус	Glass 500 ml	8003407193056	6	5
Органический красный винный уксус	Glass 500 ml	8003407193049	6	5
Настой яблочного уксуса с куркумой и корицей	Glass 500 ml	8003407193025	6	3
Настой яблочного уксуса с имбирем, куркумой и перцем чили	Glass 500 ml	8003407193070	6	3
Настой яблочного уксуса с лимоном и матча	Glass 500 ml	8003407192271	6	3
Органический яблочный уксус	Glass 1000 ml	8003407018168	6	5

Винный и яблочный уксусы

Винный уксус станет универсальным дополнением к вашему кухонному арсеналу. Его польза для организма человека обусловлена химическим составом: микро- и макроэлементами, витаминами и кислотами.




Яблочный уксус – это натуральный продукт, полученный в результате уксусного брожения яблочного сидра. Отдушка и аромат совершенно отличаются от обычного уксуса и оценятся теми, кто желает разнообразить привычные вкусы.



Белый винный уксус

для овощных салатов, к запеченной рыбе






-  **ВКУС**
Сбалансированный
-  **КИСЛОТНОСТЬ**
6%
-  **ПРИМЕНЕНИЕ**
Сырые овощи,
маринады и соусы

Красный винный уксус

для салатов, к маринадам и мясным блюдам





-  **ВКУС**
Сбалансированный
-  **КИСЛОТНОСТЬ**
6%
-  **ПРИМЕНЕНИЕ**
Сырые овощи,
маринады и соусы

Яблочный уксус

Этот уксус, рекомендованный многими диетологами, используется как отдельная приправа, поскольку его не нужно смешивать с маслом.



-  **ВКУС**
Округлый
-  **КИСЛОТНОСТЬ**
5%
-  **ПРИМЕНЕНИЕ**
Сырые овощи,
приготовленные овощи

Сочетание



Наименование	Объем	Штрихкод	Вложение	Срок годности, лет
Белый винный уксус	250 ml	8003407150523	6	5
Красный винный уксус	250 ml	8003407225184	6	5
Яблочный уксус	500 ml	8003407701138	6	5

Бальзамический уксус



Бальзамический уксус из Модены – это традиционная приправа итальянской кухни, получаемая из виноградного сусла, подвергнутого процессу ферментации и выдержке в бочках из ценных пород дерева. Ее лучше всего использовать для готовых блюд: мясо, рыба, салаты. Соус обладает низкой калорийностью, но ярко выраженным вкусом, его можно использовать для похудения, так как блюда с ним не нуждаются в добавках. В составе бальзамического уксуса есть калий, медь, железо, аскорбиновая кислота. Они хорошо влияют на организм, стабилизируя нервную систему и мозговую деятельность.



Бальзамический уксус Red

Приправа со значительной свежестью, легкой консистенцией и структурой.



ВКУС

Фруктовый и острый



КИСЛОТНОСТЬ

6%



ПРИМЕНЕНИЕ

Идеально для салатов, для белого мяса



Бальзамический уксус Silver

Приправа с более насыщенной структурой, на уровне вкуса по-прежнему выделяется свежей кислоткой, но более полнотелая, со сладким послевкусием. Выдержка до 6 месяцев в бочке из бука.



ВКУС

Фруктовый и острый



КИСЛОТНОСТЬ

6%



ПРИМЕНЕНИЕ

Для салатов, для белого мяса

Сочетание



Наименование	Объем	Штрихкод	Вложение	Срок годности, лет
Бальзамический уксус Red	500 ml	8003407502018	12	5
Бальзамический уксус Silver	250 ml	8003407161109	12	5




Уксусная заправка

Линия продуктов Whynot была создана для украшения блюд и улучшения их вкуса. Традиционный продукт итальянской гастрономии. Производится из винного уксуса, полученного из винограда, выращенного исключительно на собственных плантациях с добавлением натуральных специй. Идеально сочетается с блюдами из рыбы и морепродуктов, твердыми сырами, с десертами, с мороженым или фруктами. Дайте волю Вашим кулинарным фантазиям, придавая Вашим блюдам новые вкусы и ароматы. Высокая плотность этих продуктов и практичность использования удобных дозаторов под давлением позволяют готовить гарниры и украшения, как настоящий шеф-повар.



Заправка со вкусом чеснока и розмарина



Нежная и ароматная.
Идеально сочетается с курицей, ростбифом, индейкой или микс-салатом.

-  **ВКУС**
Сладкий, пряный
-  **КИСЛОТНОСТЬ**
3,5%
-  **ПРИМЕНЕНИЕ**
Красное и белое мясо



Заправка со вкусом чили




Горячая и острая.
Идеально сочетается с жареным мясом, яйцами и гамбургерами.

-  **ВКУС**
Сладкий, пряный
-  **КИСЛОТНОСТЬ**
3,5%
-  **ПРИМЕНЕНИЕ**
Красное и белое мясо



Заправка со вкусом лимона




Приятная кислинка.
Идеально сочетается с рыбой, микс-салатом и фруктовым салатом.

-  **ВКУС**
Сладкий, пряный
-  **КИСЛОТНОСТЬ**
3,5%
-  **ПРИМЕНЕНИЕ**
Рыба, фрукты



Заправка со вкусом карри

Насыщенная и пряная.
Идеально сочетается со всеми видами мяса и рисом. Особенно с курицей.

-  **ВКУС**
Сладкий, пряный
-  **КИСЛОТНОСТЬ**
3,5%
-  **ПРИМЕНЕНИЕ**
Ризотто с белым мясом



Заправка со вкусом клубники

Сладкая и фруктовая.
Идеально сочетается со свежими фруктами и мороженым.



ВКУС
Сладкий, пряный



КИСЛОТНОСТЬ
3,5%



ПРИМЕНЕНИЕ
Сыры
Фрукты



Заправка со вкусом трюфеля

Насыщенная и интенсивная.
Идеально сочетается с жареным мясом, курицей и индейкой.



ВКУС
Сладкий, пряный



КИСЛОТНОСТЬ
3,5%



ПРИМЕНЕНИЕ
Красное и белое
мясо



Соус-крем на основе «Бальзамического уксуса из Модены»

Нежная и ароматная. Идеально сочетается с курицей, ростбифом, индейкой или микс-салатом.



ВКУС
Сладкий и насыщенный



КИСЛОТНОСТЬ
3,5%



ПРИМЕНЕНИЕ
Сырые овощи
Красное мясо



Соус - крем белый «Бьянка»

Удивительно фруктовый, кислинка смешивается со вкусом бочки ценных пород дерева.



ВКУС
Сладкий и насыщенный



КИСЛОТНОСТЬ
3,5%



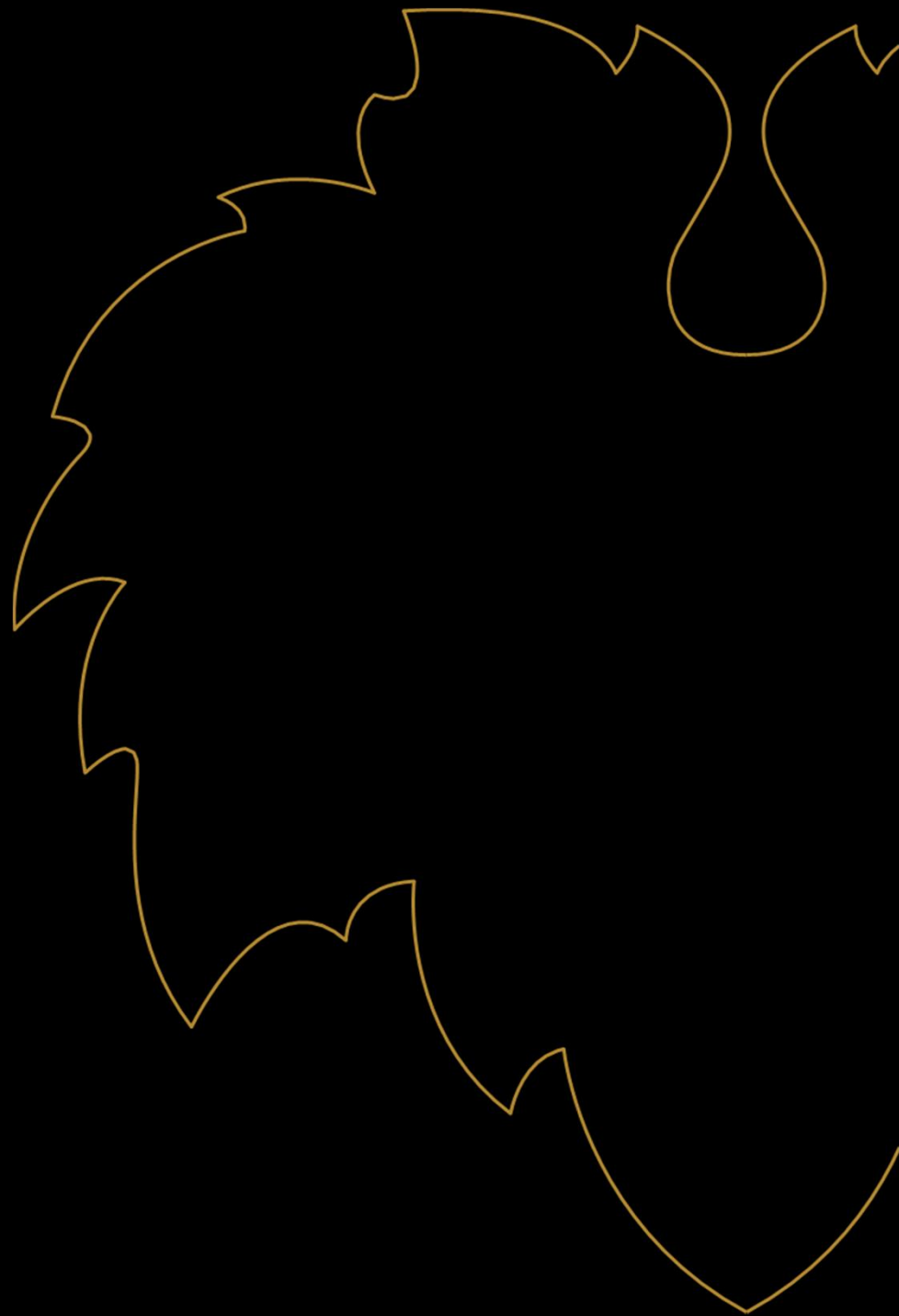
ПРИМЕНЕНИЕ
Приготовленные овощи
Белое мясо

Сочетание



Наименование	Объем	Штрихкод	Вложение	Срок годности, лет
Соус-крем на основе «Бальзамического уксуса из Модены»	PET 250 ml	8003407224139	12	3
Соус - крем белый «Бьянка»	PET 250 ml	8003407167139	12	3
Заправка со вкусом чили	PET 150 ml	8003407154149	12	3
Заправка со вкусом карри	PET 150 ml	8003407214140	12	3
Заправка со вкусом трюфеля	PET 150 ml	8003407294142	12	3
Заправка со вкусом клубники	PET 150 ml	8003407174147	12	3
Заправка со вкусом лимона	PET 150 ml	8003407204141	12	3
Заправка со вкусом чеснока и розмарина	PET 150 ml	8003407234148	12	3

Айдиго



ООО «Айдиго»
Г. Екатеринбург, тел. +7(343)288-76-76

WWW.AIDIGO.RU