

CONSERVE  
ALIMENTARI

# Meloria



DAL 1903

*CONSERVE ALIMENTARI "I MALETTI" S.r.l.*

Via S. Ambrogio, 17/A - 41043 Casinalbo di Formigine (Modena) - Italy

E-mail: [imalettisrl@gmail.com](mailto:imalettisrl@gmail.com)

# Agenda

- 
- 1** **La nostra storia**
  - 2** Il processo produttivo
  - 3** Aceto Balsamico Tradizionale di Modena
  - 4** Aceto Balsamico Tradizionale di Modena  
D.O.P. 12 - Affinato
  - 5** Aceto Balsamico Tradizionale di Modena  
D.O.P. 25 - Extravecchio
  - 6** Prugna intera modenese in condimento  
balsamico

# *La nostra storia*

## *Acetaia Meloria, dal 1903*

La famiglia Maletti conserva da tempo la tradizione nella produzione dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, tramandando questa attività a carattere familiare di generazione in generazione.

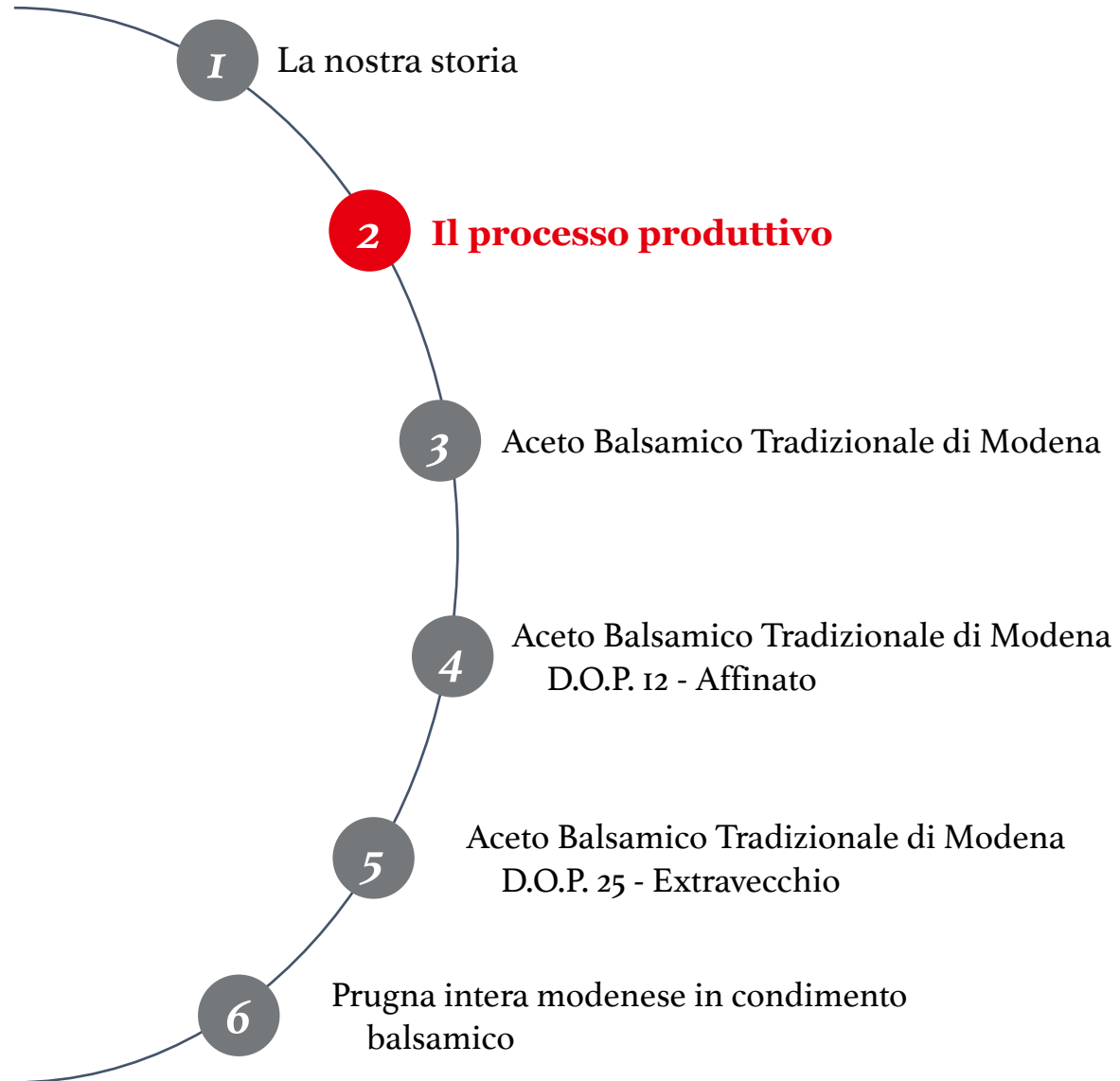
Nel 1984, con la costituzione della ditta "Conserve Alimentari I Maletti S.r.l.", si è iniziata una attività più consistente, acquisendo barili e batterie con prodotto già invecchiato provenienti dalle acetaie private di antiche famiglie modenesi e collocate nella attuale sede dell'acetaia.

Il prodotto acquistato si è unito al prodotto che fino ad allora era patrimonio esclusivo della famiglia Maletti, andando in tal modo a migliorare e garantire una continuità produttiva necessaria per le attuali richieste commerciali.

L'Acetaia "MELORIA", infatti, è costituita da diverse batterie per Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, con botti risalenti a metà del 1800, ai primi del 1900 e le più recenti comunque antecedenti al 1980.



# Agenda



# *Il processo produttivo*

## *Unico ingrediente: il mosto cotto*

I processi produttivi dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena seguono tradizioni antichissime a cui l'Acetaia "MELORIA" si attiene rigorosamente, rispettando le stagioni della natura.

Unico ingrediente è il mosto cotto, proveniente da uve classiche di Trebbiano prodotte prevalentemente nella fascia collinare dell'Appennino Nord-Emiliano.

Il mosto viene successivamente cotto in grosse caldaie a fuoco diretto, senza l'aggiunta di altre sostanze.

Il mosto cotto, poi, decantato in damigiane di vetro e filtrato per l'eliminazione di eventuali impurità, viene utilizzato per i travasi e i rinalzi necessari e, generalmente, si unisce al prodotto già acetico in modo che possa anticipare la sua acetificazione per i passaggi successivi.



# *Il processo produttivo*

## *Acetificazione e invecchiamento*

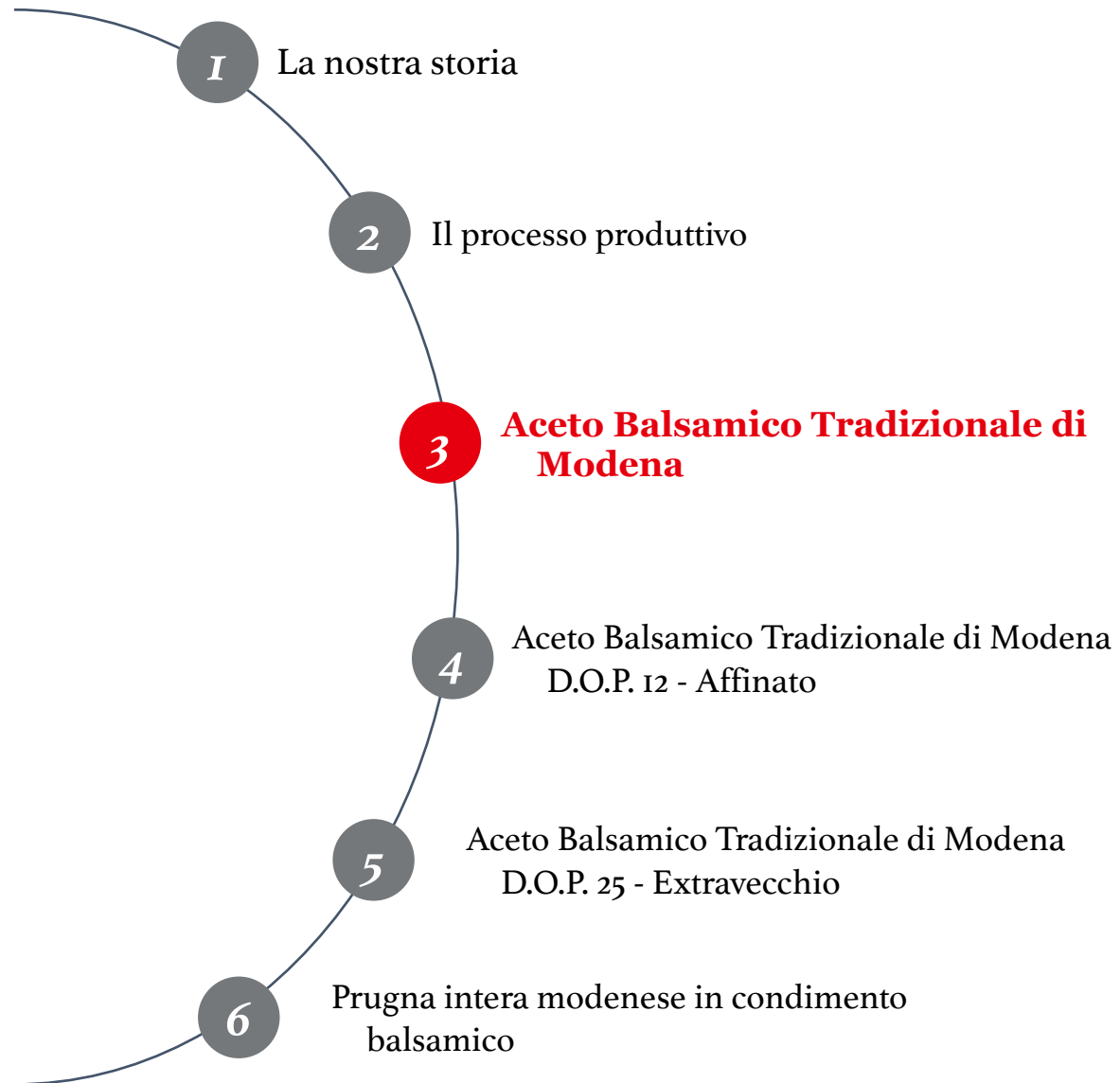


La lenta acetificazione, la maturazione e il progressivo lento invecchiamento avvengono in botti di diversi legni pregiati (rovere, gelso, ginepro, castagno e ciliegio, ognuno dei quali conferisce all'aceto una particolare caratteristica) con capacità diverse secondo i tempi e i metodi dettati dalla tradizione modenese.

Le caratteristiche dei nostri prodotti, per profumo, densità e colore, fanno propri, così, tutti i pregi che solo il vero Aceto Balsamico Tradizionale di Modena può vantare:

1. Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Affinato con caratteristiche di invecchiamento superiore ai 12 anni;
2. Aceto Balsamico Tradizionale di Modena Extra Vecchio con caratteristiche di invecchiamento superiore ai 25 anni.

# Agenda



# *Aceto Balsamico Tradizionale di Modena*

*Una realtà unica nel mondo*



L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P. costituisce una realtà unica al mondo nel panorama dei condimenti a base acetica.

A differenza dell'aceto, che proviene da un liquido alcolico, l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P. si ottiene direttamente dal mosto d'uva cotto, maturato per lenta acetificazione derivata da naturale fermentazione e progressiva concentrazione.

Il processo di acetificazione avviene mediante lunghissimo invecchiamento in serie di vasselli di legni diversi, senza alcuna addizione di sostanze aromatiche.

Le trasformazioni microbiche ed enzimatiche raggiungono un sorprendente equilibrio di aroma e di sapidità nella quiete delle acetaie in molti anni di affinamento ed invecchiamento. Il processo di maturazione viene gestito nel corso degli anni tramite la particolare tecnica dei travasi, che consente ai produttori di estrarre il prodotto finito e di mantenere uniforme nel tempo l'invecchiamento dell'aceto.



# *La certificazione dell'Aceto Tradizionale di Modena*

*L'organo di controllo*



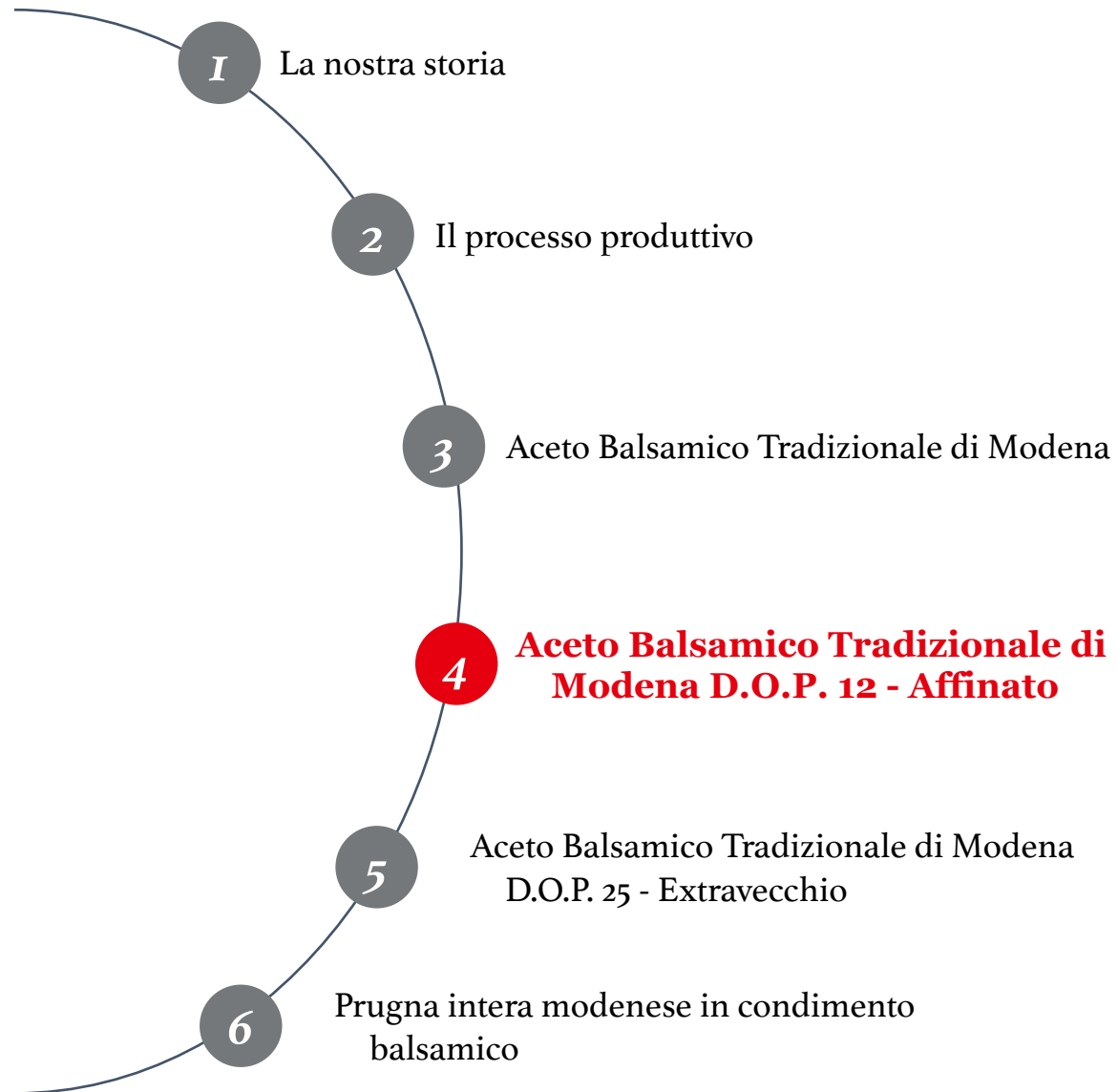
A garanzia della continuità e del rispetto della tradizione di Modena, il Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, incaricato dalla vigilanza sulla denominazione di origine, ha attivato controlli su tutta la filiera produttiva e garantisce, anche in base al verdetto degli esperti degustatori, che il prodotto imbottigliato risponda pienamente alle caratteristiche organolettiche che hanno contribuito a rendere famoso il più tipico dei prodotti modenesi.

Il Consorzio Tutela Aceto Balsamico Tradizionale di Modena si occupa inoltre dell'imbottigliamento del prodotto per conto di tutti i produttori certificati, utilizzando l'inconfondibile ampolla da 100ml dal design di Giugiaro, a forma sferica e con base rettangolare, e applicando il sigillo di garanzia.

**Garantito dal Ministero Politiche Agricole-forestali ai sensi dell' art.10 " Reg. CE 2081/92 "**

**Disciplinare del 15/05/2000 in G.U. n° .124 del 30/05/2000**

# Agenda



# *Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P.*

*12 anni - Affinato*

L'*Affinato* viene invecchiato minimo dodici anni in speciali botticelle, dopo aver subito numerosi "travasi" tra una botticella e l'altra di legni diversi, senza alcuna addizione di sostanze aromatiche.

A questo punto entra davvero l'uomo, con la sua sensibilità ed esperienza, a condurre il "balsamico verso la sua età felice", quella del miracoloso equilibrio che solo l'alchimia del tempo e la mano esperta dell'uomo sanno concedere a questo prodotto.

Si usa su verdure fresche e lessate, sui bolliti, per confezionare salse e per rifinire preparazioni di carne e pesce.

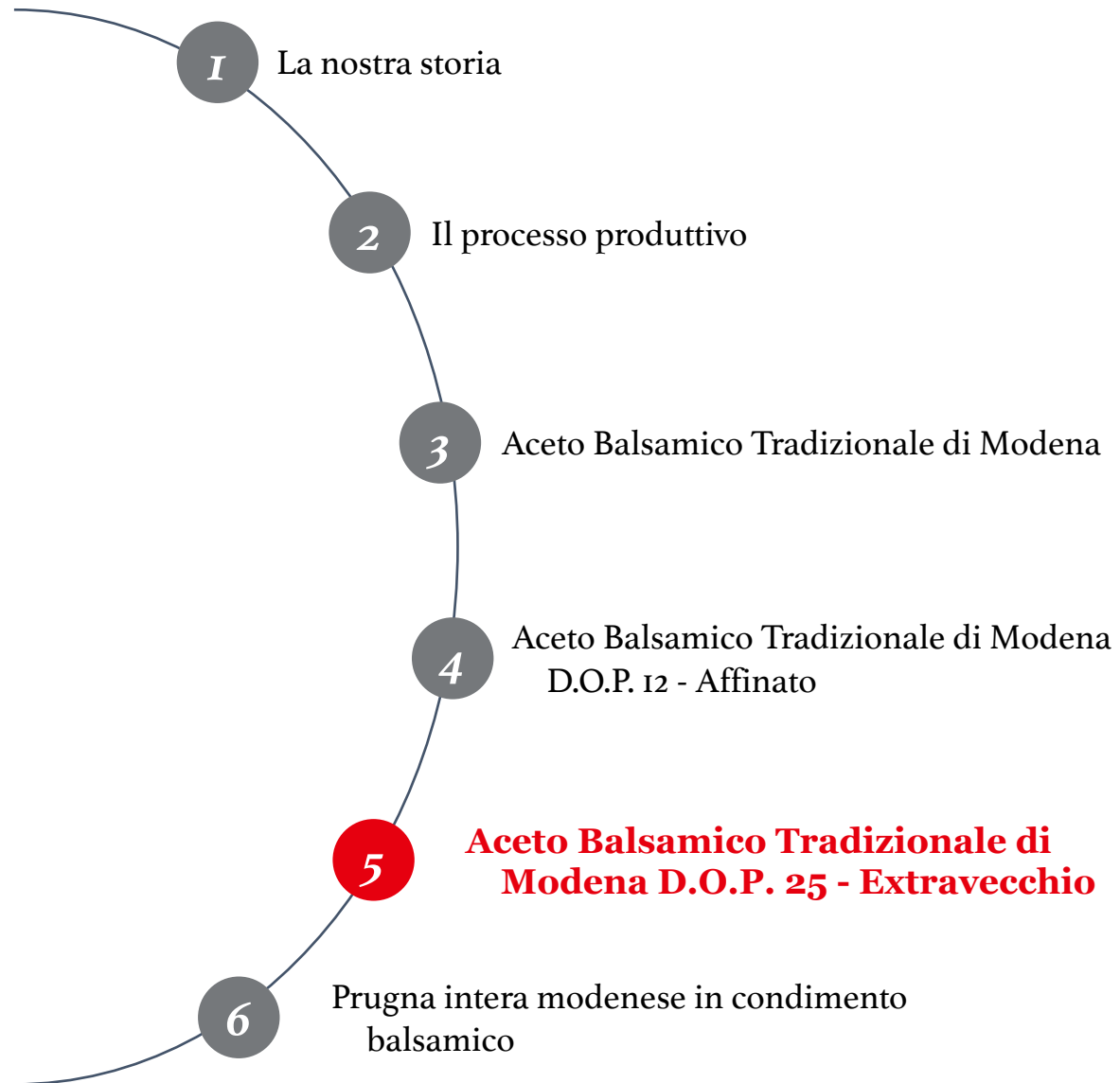
**COLORE:** bruno scuro, carico e lucente, manifesta la propria densità in una corretta e scorrevole sciropposità.

**PROFUMO:** caratteristico e complesso, penetrante, di evidente, ma gradevole ed armonica, acidità.

**SAPORE:** inimitabile, caratteristico, dolce e agro ben equilibrati, si offre generosamente pieno, sapido, con sfumature vellutate in accordo con i caratteri olfattivi che gli sono propri.



# Agenda



# *Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P.*

*25 anni - Extravecchio*

L'Aceto "Extravecchio" ha subito, nelle sue pregiate botti, un invecchiamento minimo di 25 anni.

Il lungo invecchiamento e la messa a dimora nelle botti di legni diversi conferiscono a questo eccezionale Aceto un bouquet del tutto particolare, piacevolmente penetrante e profumato, un colore bruno intenso e quel perfetto equilibrio agrodolce.

Si usa su verdure fresche e lessate, sui bolliti, per confezionare salse e per rifinire preparazioni di carne e pesce; perfetto anche sulle fragole e sul gelato di crema. Si esprime al meglio insieme al Parmigiano Reggiano.

**COLORE:** bruno scuro intenso lucente, manifesta la propria densità in una corretta e scorrevole sciropposità

**PROFUMO:** caratteristico e complesso, penetrante, di evidente, ma gradevole ed armonica acidità

**SAPORE:** inimitabile, caratteristico, dolce e agro ben equilibrati, si offre generosamente pieno, sapido con sfumature vellutate in accordo con i caratteri olfattivi che gli sono propri.



# Agenda

- 
- 1 La nostra storia
  - 2 Il processo produttivo
  - 3 Aceto Balsamico Tradizionale di Modena
  - 4 Aceto Balsamico Tradizionale di Modena  
D.O.P. 12 - Affinato
  - 5 Aceto Balsamico Tradizionale di Modena  
D.O.P. 25 - Extravecchio
  - 6 Prugna intera modenese in condimento  
balsamico**

# *Prugna intera modenese in condimento balsamico*

## *Un'esplosione di sapori*

Un connubio perfetto: il sapore del condimento balsamico invecchiato e il sapore della prugna scura della nostra zona, Modena e provincia, cotta a fuoco lento.

In questo piccolo vasetto avviene una vera e propria esplosione di sapori: l'incontro della punta di acidità dell'aceto con il dolce della prugna dona un sapore intenso e inconfondibile al prodotto.

Perfette da abbinare ai formaggi, sia cremosi che stagionati, e al pane. Si sposano meravigliosamente anche con arrostiti e bolliti.

