1605

GIUSTI

MODENA

LA FAMIGLIA GIUSTI

GIUSTI FAMILY

Sono passati più di quattro secoli da quando gli antenati della famiglia Giusti avviavano le prime batterie di aceto balsamico negli attici della casa in via Farini a Modena. Oggi gli aceti balsamici Giusti impreziosiscono i piatti dei migliori chef e gli scaffali più esclusivi, in Italia e nel mondo. È grazie alla fedeltà e alla passione di chi ha seguito e creduto in questa lunga storia che oggi, dopo 17 generazioni, la famiglia Giusti continua con dedizione ed entusiasmo nella produzione e nella diffusione di questo meraviglioso prodotto, che ha contribuito a rendere grande la storia di Modena e dei modenesi.

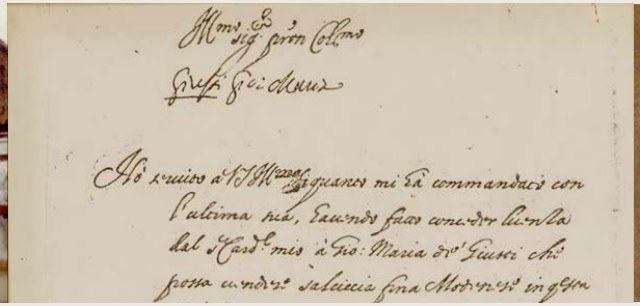
More than four centuries have passed since our family ancestors initiated the first series of barrels of balsamic vinegar in the attics of our home in Via Farini. Today, Giusti balsamic vinegars enrich the dishes of the best chefs and decorate the shelves of the most exclusive shops in Italy and in the world. And it is thanks to the trust and loyalty of all of you who have followed us in this long history that still today we dedicate ourselves with passion and enthusiasm to the production and dissemination of this wonderful product, which has contributed to the great history of Modena.

DAL 1605: UNA STORIA ININTERROTTA

SINCE 1605, AN UNINTERRUPTED STORY

1605 Giuseppe e Francesco Maria Giusti vengono inseriti nel registro dei "Salsicciai e Lardaroli" del Duca Cesare d'Este.

Registration of Giuseppe and Francesco Maria Giusti in the Modenese Duke's ledger of local businesses "Salsicciai and Lardaroli"



1613 Il Cardinale Barberini concede a Giovanni Maria Giusti di varcare i confini tra Bologna, nello Stato Pontificio, e Modena per la vendita dei suoi prodotti.

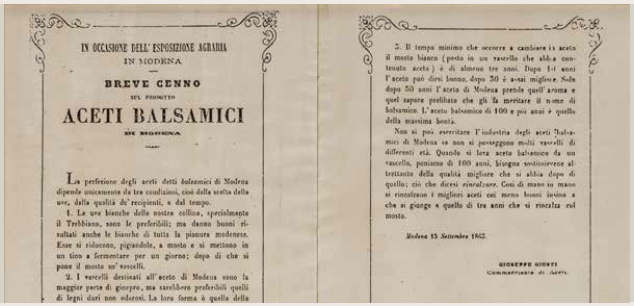
The Cardinal Barberini grants Giovanni Maria Giusti the right to sell his products in Bologna, part of the Papal territory.

1700 Il "Gran Deposito Aceto Balsamico di Giuseppe Giusti" si ingrandisce avviando nuove batterie di botti ed acquisendone da altre famiglie modenesi.

The "Gran Deposito Aceto Balsamico di Giuseppe Giusti " expands with the inauguration of new series of barrels and through the acquisition of barrels from other Modenese families.

1861 La botte "A3" viene portata da Giuseppe Giusti a Firenze all'Esposizione Italiana indetta dai Savoia, ottenendo una medaglia d'oro per un balsamico di 90 anni.

The "A3" barrel was taken to Florence for the Italian Exposition organized by the Italian Royal Family, where Giuseppe Giusti was awarded a Gold Medal for a 90-year-old Balsamic Vinegar.


IN OCCASIONE DELL' ESPOSIZIONE AGRARIA
IN MODENA
BREVE CENNO
SUL PREMIATO
ACETI BALSAMICI
DI MODENA

1863 In occasione dell'Esposizione Agraria di Modena, Giuseppe Giusti presenta la "Ricetta Giusti", il primo documento che descrive come ottenere un "Perfetto Aceto Balsamico".

Giuseppe Giusti presents the "Giusti Recipe", the first document that describes how to obtain a "Perfect Balsamic Vinegar" at the Agricultural Exhibition of Modena.

1873 – 1900 La Giusti partecipa alle Esposizioni Universali dell'epoca, da Parigi ad Anversa, conseguendo diplomi e medaglie di merito per i propri Aceti Balsamici.

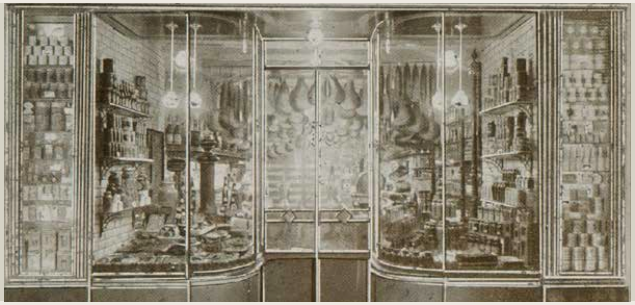
Giusti participates in the Universal Expositions of the late 19th century, from Paris to Antwerp, obtaining diplomas and numerous awards for its Balsamic Vinegars.

DAL 1605: UNA STORIA ININTERROTTA

SINCE 1605, AN UNINTERRUPTED STORY

1900 Nasce il logo della Ditta Giusti, un'illustrazione calligrafica in pieno stile liberty contornata da un ricco insieme di fregi e medaglie. Il logo Giusti è lo stesso utilizzato ancora oggi.

The logo of Giusti family is a calligraphic illustration in liberty style surrounded with decorations and medals. The same logo is still used today.



1910 La bottega aperta nei primi del Seicento diventa la Premiata Salumeria Giusti, che rimarrà punto di riferimento per i buongustai e le eccellenze locali.

The shop, opened in the early seventeenth century becomes the Renowned Salumeria Giusti, which still remains today a reference point for gourmets and local excellences.

1920 Il commercio al dettaglio cresce e la Giusti inizia a imbottigliare i suoi aceti balsamici nelle bottiglie di vetro più diffuse in zona, ovvero quelle del vino Lambrusco.

The retail trade grows and Giusti begins to bottle the Balsamic Vinegars in the most glass bottles produced in the area, those for the locally produced Lambrusco wines.

1929 Giusti diventa fornitore ufficiale del Re d'Italia e della Real Casa Savoia, che gli conferisce il privilegio di utilizzare lo stemma reale sui suoi Aceti Balsamici.

Giusti becomes the official supplier to the King of Italy and the Royal House of Savoy, awarding Giusti the privilege to use the royal emblem on Giusti Balsamic Vinegars.

1980 L'Acetaia Giusti si trasferisce dai solai della Salumeria in un casolare della campagna modenese, aprendo le sue porte agli appassionati da tutto il mondo.

Acetaia Giusti moves from the attics of the Salumeria to a cottage in the Modena countryside, opening its doors to fans from all over the world.

2018 – 2022 Aprono il Museo Giusti e le Boutique di Modena, Milano e Bologna. Nuovi spazi esperienziali dove si racconta la storia della Giusti agli appassionati di tutto il mondo.

Giusti Museum and the Boutique in Modena, Milan and Bologna are open. New spaces dedicated to the history of the Giusti brand for passionate from all over the world.

LE BOTTI E L'ANTICA ACETAIA

THE ANCIENT AGEING BARRELS

È nel legno delle botti antiche in cui invecchia l'aceto che si cela il segreto del balsamico. Possedere un'acetaia era ed è quindi un vero patrimonio famigliare. Tra il '700 e il primo '900 il "Gran Deposito Aceto Balsamico di Giuseppe Giusti" si ingrandisce avviando nuove batterie di botti ed acquisendone da altre famiglie modenesi. Sono le stesse botti in cui ancor oggi invecchia l'aceto Giusti, curato amorevolmente di generazione in generazione. Più antica è la botte, migliore sarà il prodotto che si otterrà, poiché questa rilascerà sempre meglio le essenze del legno e gli aromi balsamici che negli anni vi hanno soggiornato.

It is in the wood of the ancient ageing barrels that the secret of the Balsamic Vinegar is hidden. Owning an Acetaia was and is therefore a real family heritage. Between the 1700s and the early 1900s the "Gran Deposito Aceto Balsamico di Giuseppe Giusti" expanded by starting new batteries of barrels and acquiring them from other Modenese families. These are the same barrels in which Giusti vinegar still ages today, lovingly cared for from generation to generation. The older the barrel, the better the product will be obtained, since it will always better release the essences of the wood and the balsamic aromas that have stayed there over the years.

IL MEDAGLIERE

MEDALS COLLECTIONS

Nel corso dei secoli, grazie ai viaggi in Italia e in Europa, gli Aceti Balsamici Giusti hanno ottenuti innumerevoli premi e riconoscimenti per la bontà di questo prodotto. Tra i più rappresentativi si ricordano le 14 medaglie d'oro ottenute in occasione delle Grandi Esposizioni nazionali e internazionali di fine '800 e inizio '900. Per la loro valenza storica e importanza, le medaglie rappresentato parte del patrimonio iconografico Giusti, comparendo ancora oggi nelle etichette disegnate a inizio Novecento.

Over the centuries, thanks to travels in Italy and Europe, Giusti Balsamic Vinegars have received numerous awards and recognition for the goodness of this product. Among the most representative, the 14 gold medals obtained at the Great Exhibitions of late 1800s. Due to their historical value and relevance, the medals are still part of Giusti's iconographic heritage, appearing on labels designed at the beginning of the twentieth century.

LO STEMMA DEL RE

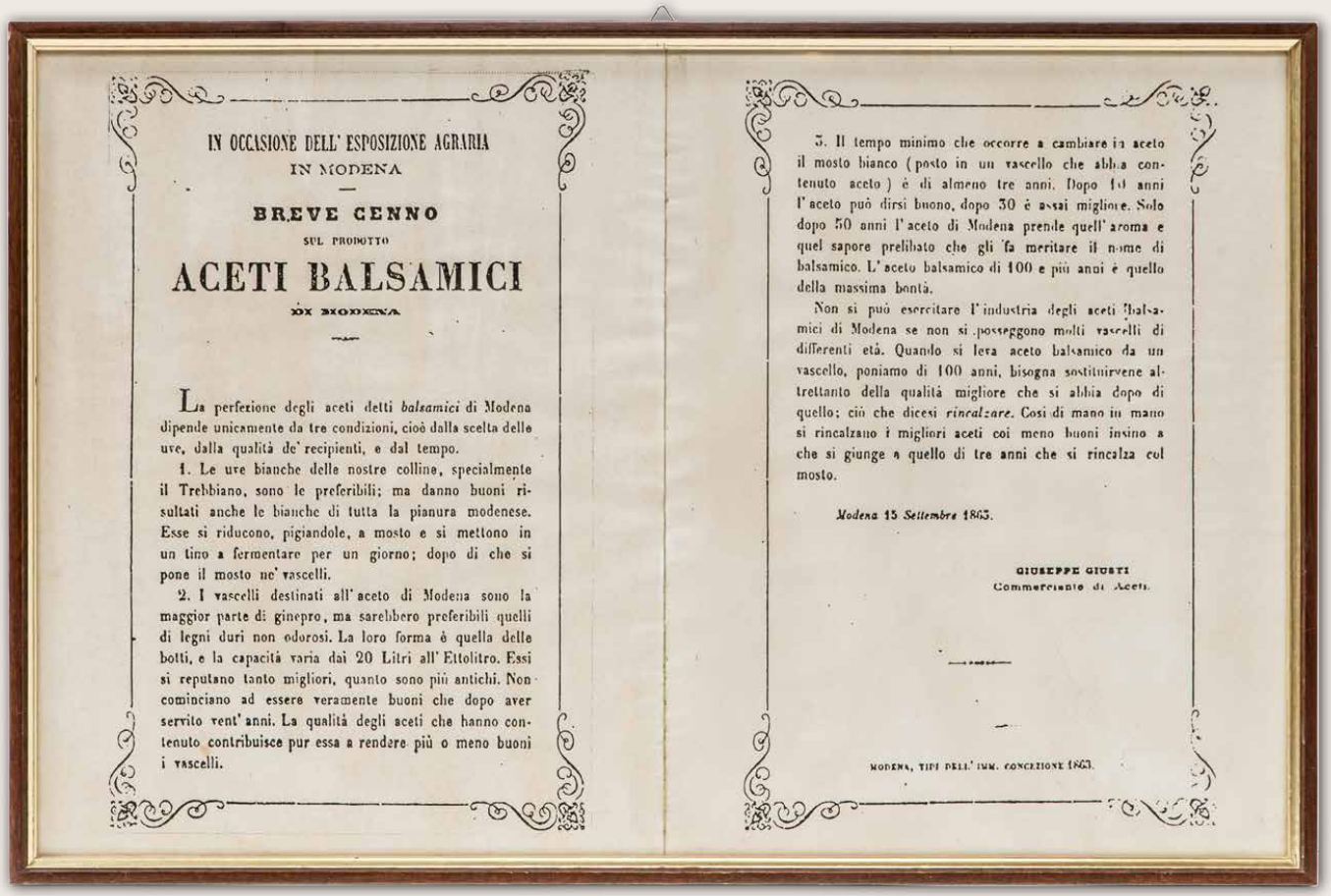
THE ROYAL SEAL OF APPROVAL

La qualità dell'Aceto Balsamico Giusti conquistò non solo il pubblico italiano ed europeo, ma anche il Re d'Italia Vittorio Emanuele III, il quale decise di nominare i Giusti come "Fornitori della Real Casa Savoia", concedendo nel 1929 l'alto privilegio di esibire il relativo stemma. Per la sua valenza storica, lo stemma della Real Casa campeggia ancora oggi sulle bottiglie di Aceto Balsamico Giusti, diventando uno dei simboli del patrimonio iconografico del brand.

The quality of Giusti Balsamic Vinegar conquered not only the Italian and European audience, but also the King of Italy Vittorio Emanuele III, who granted in 1929 the high title of "Supplier of the Royal House of Savoy", conceding to Giusti the privilege of displaying the Royal Seal of Approval. It is still incorporated on all Giusti Balsamic Vinegars bottle as a symbol of the iconographic heritage of the brand.

LA RICETTA GIUSTI

THE GIUSTI RECIPE



IN OCCASIONE DELL' ESPOSIZIONE AGRARIA
IN MODENA

BREVE CENNO
SUL PRODOTTO

ACETI BALSAMICI
DI MODENA

La perfezione degli aceti detti *balsamici* di Modena dipende unicamente da tre condizioni, cioè dalla scelta delle uve, dalla qualità de' recipienti, e dal tempo.

1. Le uve bianche delle nostre colline, specialmente il Trebbiano, sono le preferibili; ma danno buoni risultati anche le bianche di tutta la pianura modenese. Esse si riducono, pigiandole, a mosto e si mettono in un tino a fermentare per un giorno; dopo di che si pone il mosto ne' vascelli.

2. I vascelli destinati all' aceto di Modena sono la maggior parte di ginepro, ma sarebbero preferibili quelli di legni duri non odorosi. La loro forma è quella delle botti, e la capacità varia dai 20 Litri all' Ettolitro. Essi si reputano tanto migliori, quanto sono più antichi. Non cominciano ad essere veramente buoni che dopo aver servito vent' anni. La qualità degli aceti che hanno contenuto contribuisce pur essa a rendere più o meno buoni i vascelli.

3. Il tempo minimo che occorre a cambiare in aceto il mosto bianco (posto in un vascello che abbia contenuto aceto) è di almeno tre anni. Dopo 10 anni l' aceto può dirsi buono, dopo 30 è assai migliore. Solo dopo 50 anni l' aceto di Modena prende quell' aroma e quel sapore prelibato che gli fa meritare il nome di balsamico. L' aceto balsamico di 100 e più anni è quello della massima bontà.

Non si può esercitare l' industria degli aceti balsamici di Modena se non si posseggono molti vascelli di differenti età. Quando si leva aceto balsamico da un vascello, poniamo di 100 anni, bisogna sostituirvene altrettanto della qualità migliore che si abbia dopo di quello; ciò che dicesi *rincalzare*. Così di mano in mano si rincalzano i migliori aceti coi meno buoni insino a che si giunge a quello di tre anni che si rincalza col mosto.

Modena 15 Settembre 1863.

GIUSEPPE GIUSTI
Commerciante di Aceti.

MODENA, TIPI DELL' IMM. CONCEZIONE 1863.

Giuseppe Giusti fu tra i primi a fissare per iscritto, dopo secoli di tradizione orale, le regole per ottenere un "perfetto Aceto Balsamico". Il suo testo, redatto nel 1863 in occasione dell'Esposizione Agraria di Modena, indica come ingredienti fondamentali la scelta delle uve, la qualità dei recipienti e il tempo. La cura per le materie prime, il lungo tempo di invecchiamento richiesto e specialmente la disponibilità di botti che hanno già servito per secoli sono gli elementi che ancor oggi rendono l'Aceto Balsamico Giusti così prezioso.

Following the centuries of an oral tradition, Giuseppe Giusti was among the first to write down the rules for obtaining a "perfect Balsamic Vinegar". His text, written down in 1863 on the occasion of the Modena Agricultural Fair, teaches us that the choice of grapes, the quality of the casks, and time are the fundamental ingredients. The quality of the raw materials, the long aging time required, and above all the availability of casks that have been aging Balsamic Vinegar for centuries already are the elements that still make Giusti Balsamic Vinegar so precious.

4 SECOLI DI SAPER FARE

4 CENTURIES OF KNOW-HOW

Ottenere un grande aceto balsamico dipende dalla competenza, esperienza e sensibilità di chi lo produce. Non solo l'attenta scelta delle uve, ma anche il sistema usato per la loro lenta cottura e più ancora la grande complessità dei sistemi di maturazione e invecchiamento, gestiti in batterie composte da botti di diverse dimensioni e legni. Questi i fattori che un acetiere deve saper gestire per ottenere un grande risultato. Senza dimenticare il tempo, elemento necessario perchè i processi naturali facciano il loro corso. Un'arte di famiglia, conservata intatta per generazioni, che suggella la qualità e il gusto di un alimento capace di sfidare il tempo.

Obtaining a great balsamic vinegar depends on the competence, experience and taste of its maker. Not only a careful selection of the grapes, but also the cooking system and above all the great complexity of the ageing process, with casks of various woods and sizes. These are the factors that the "maestro acetiere" needs to manage to obtain a great result. Not to forget time, an important element for course of the natural processes. A family art, maintained throughout generations, which seals the quality and taste of a product capable of defying time.

IDENTITÀ GIUSTI

GIUSTI IDENTITY

L'etichetta dell'Aceto Balsamico Giusti nasce, nel primo Novecento, da una nuova esigenza: vendere il prodotto imbottigliato anziché sfuso. Come il logo calligrafico riprodotto con pietra litografica, anche l'etichetta riflette il gusto tipico dell'epoca. Si notano infatti stilemi Liberty, e l'uso di caratteri diversi per le diverse diciture. Così, il nome di Giuseppe Giusti risulta scritto, a mo' di firma, con un carattere differente da quello del logotipo. Questa etichetta, a cui l'azienda ha sempre voluto restare fedele, ha attraversato decenni e mutamenti restando identica a sé stessa, e diventando un vero e proprio oggetto iconico e riconoscibile fra tutte.

The Giusti Balsamic Vinegar label was born, in the early twentieth century, from a new need: to sell the product bottled instead of in bulk. As the calligraphic logo reproduced with lithographic stone, even the label reflects the typical taste of the time. In fact, Liberty styles can be seen, and the use of different characters for the different wordings. Thus, the name of Giuseppe Giusti is written, as a signature, with a different character from that of the logotype. This label, to which the company has always wanted to remain faithful, has gone through decades and changes remaining identical to itself, and becoming a real iconic and recognizable object among all.

MUSEO GIUSTI

GIUSTI MUSEUM

Il Museo Giusti offre un percorso straordinario attraverso l'inestimabile patrimonio di oggetti e documenti conservati per generazioni: dagli antichi orci usati per la conservazione, agli strumenti utilizzati nei secoli dagli acetieri, fino alle prime bottiglie e dépliant pubblicitari di inizio Novecento. Tra i cimeli più preziosi ci sono le botti secolari come la botte "A3" con cui Giuseppe Giusti si presentò a Firenze nel 1861 in occasione dell'Esposizione Italiana indetta dai Savoia, ottenendo una medaglia d'oro per un balsamico di 90 anni. Attraverso documenti e antichi oggetti del mestiere, il Museo traccia la storia dell'Aceto Balsamico di Modena e del suo incontro con la famiglia Giusti.

The Giusti Museum offers an extraordinary journey through a priceless collection of objects and documents preserved for generations: from the ancient jars used for conservation, to the tools used over the centuries by vinegar makers, up to the first bottles and advertising leaflets of the early twentieth century. Among the most precious memorabilia are centuries-old casks, such as the "A3" cask, presented in Florence in 1861 during the Italian Exhibition announced by the Italian royal family, winner of a gold medal for its 90 years old Balsamic Vinegar. Through documents and ancient objects, the Museum traces the history of Balsamic Vinegar and its connection with the Giusti family.

BOUTIQUE GIUSTI

MODENA – MILANO – BOLOGNA

Il racconto di Acetaia Giusti continua all'interno delle Boutique di Modena, Milano e Bologna. Eleganti boutique dedicate alla cultura dell'Aceto Balsamico di Modena dove poter rivivere gli oltre 400 anni di storia della famiglia Giusti, in un'esperienza unica di degustazione, tra botti secolari e antichi oggetti dell'arte acetiera. Nate con la volontà di trasmettere tutto il valore custodito in ogni bottiglia di Aceto Balsamico, le Boutique Giusti rappresentano un punto di riferimento per gli appassionati gourmet di tutto il mondo alla ricerca delle migliori eccellenze enogastronomiche italiane.

The 400-year history of Giusti is on display in each Boutique Giusti, flagship stores located in Modena, Milan and Bologna. These elegant boutiques are dedicated to share the interwoven history and culture of both Balsamic Vinegar of Modena and the Giusti family, explained among centuries-old barrels and ancient objects of the art of vinegar making. A tasting experience for visitors demonstrates the value enclosed in each bottle of Giusti Balsamic Vinegar. The Boutique Giusti represent a point of reference for gourmet enthusiasts from all over the world in search of Italian food and wine excellences.

LA COLLEZIONE STORICA

THE HISTORICAL COLLECTION

La Collezione più iconica e rappresentativa dell'Acetaia Giusti. Nasce dalla prima storica etichetta Giusti, disegnata a inizio del '900 riportando con lo stile dell'epoca i riconoscimenti ottenuti fino a quel tempo. La collezione è composta da cinque Aceti Balsamici di Modena - disponibili in tre formati Champagnotta, Champagnottina da 100ml e Cubica - di diverse ricette e invecchiamenti, creati negli anni dalle varie generazioni della famiglia, oggi classificati con un numero progressivo di medaglie, selezionate tra quelle conseguite nelle Esposizioni Universali di fine Ottocento.

The most iconic and representative collection from the Acetaia Giusti. Still today Giusti uses the first historical label, designed in the early 1900's according to the liberty style, and visually represents a collection of the accolades obtained by Giusti in that era. The Collection includes five Balsamic Vinegars of Modena - available in three different bottles - of different recipes and ageing developed throughout the generations. Today, they are classified with a progressive number of medals, chosen from the medals collected at the International Fairs of the 19th century.

1 MEDAGLIA D'ARGENTO

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

1 SILVER MEDAL

Caratterizzato da una buona acidità, l'Aceto Balsamico di Modena IGP *1 Medaglia d'argento* è il più leggero e fresco della Collezione Storica. Si suggerisce l'utilizzo a crudo in abbinamento a insalate e verdure oppure in cottura, per marinare e come ingrediente in salse agrodolci.

Characterised by a good acidity, the 1 Silver Medal is the lightest and freshest Balsamic Vinegar of Modena of the Historical Collection. It is recommended to be used raw with salads and vegetables or in cooking, for marinating and as an ingredient in sweet and sour sauces.

	CHAMPAGNOTTINA 100ML		CHAMPAGNOTTA 250ML		CUBICA 250ML	
	CON ASTUCCIO with box	SENZA ASTUCCIO without box	CON ASTUCCIO with box	SENZA ASTUCCIO without box	CON ASTUCCIO with box	SENZA ASTUCCIO without box
Codice | Code	190A	190	110A	110	140A	140
Capacità | Size	100 ml	100 ml	250 ml	250 ml	250 ml	250 ml
Pz. per cartone | Item x carton	6	6	12	12	6	12
Peso cartone | Weight carton	2,5 kg	2,3 kg	9,3 kg	8,7 kg	9,6 kg	7,4 kg
Dim. cartone | Carton dimension H*W*L	18,5 x 11,5 x 18 cm	19 x 16 x 11 cm	23,5 x 15 x 22 cm	24 x 23 x 31 cm	22 x 24 x 48 cm	17 x 23 x 29 cm
Codice EAN | Ean code	8006911004023	8006911003156	8006911001107	8006911001107	8006911001190	8006911001190
Cartoni per pallet | Box per pallet | 80 x 120	234 (39 x 6 strati | layers)	400 (50 x 8 strati | layers)	91 (13 x 7 strati | layers)	91 (13 x 7 strati | layers)	49 (7 x 7 strati | layers)	91 (13 x 7 strati | layers)

2 MEDAGLIE D'ORO

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

2 GOLD MEDALS

Il *2 Medaglie d'oro* è un Aceto Balsamico di Modena IGP di media densità, caratterizzato da una delicata acidità balsamica e dai leggeri sentori di frutta matura. Si consiglia l'utilizzo in cottura, a crudo su insalate, verdure, tartare e carpacci, per marinare e come ingrediente in salse agrodolci.

The 2 Gold Medals is a Balsamic Vinegar of Modena of medium density, characterised by a round acidity and light hints of ripe fruit. It is recommended to be used in cooking, raw on salads, vegetables, tartare and carpaccio, for marinating and as an ingredient in sweet and sour sauces.

	CHAMPAGNOTTINA 100ML		CHAMPAGNOTTA 250ML		CUBICA 250ML	
	CON ASTUCCIO with box	SENZA ASTUCCIO without box	CON ASTUCCIO with box	SENZA ASTUCCIO without box	CON ASTUCCIO with box	SENZA ASTUCCIO without box
Codice | Code	290A	290	210A	210	240A	240
Capacità | Size	100 ml	100 ml	250 ml	250 ml	250 ml	250 ml
Pz. per cartone | Item x carton	6	6	12	12	6	12
Peso cartone | Weight carton	2,5 kg	2,3 kg	9,5 kg	8,9 kg	9,8 kg	7,6 kg
Dim. cartone | Carton dimension H*W*L	18,5 x 11,5 x 18 cm	19 x 16 x 11 cm	23,5 x 15 x 22 cm	24 x 23 x 31 cm	22 x 24 x 48 cm	17 x 23 x 29 cm
Codice EAN | Ean code	8006911004030	8006911003163	8006911000018	8006911000018	8006911000025	8006911000025
Cartoni per pallet | Box per pallet | 80 x 120	234 (39 x 6 strati | layers)	400 (50 x 8 strati | layers)	91 (13 x 7 strati | layers)	91 (13 x 7 strati | layers)	49 (7 x 7 strati | layers)	91 (13 x 7 strati | layers)

3 MEDAGLIE D'ORO

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

3 GOLD MEDALS

Nato da mosti di uve mature e passite, il *3 Medaglie d'oro* è un Aceto Balsamico di Modena IGP di altà densità, dolce, versatile e fruttata in cui spiccano le note di frutta matura e vaniglia. Grazie al perfetto equilibrio agrodolce è ottimo se utilizzato a crudo su tutti i tipi di preparazione, dal dolce al salato.

Made from sweet, sundried grapes, the 3 Gold Medals is a high-density, sweet, versatile and fruity Balsamic Vinegar of Modena in which ripe fruit and vanilla notes stand out. Thanks to its perfect sweet-and-sour balance, it is perfect as a fresh dressing for various savory or sweet dishes.

	CHAMPAGNOTTINA 100ML		CHAMPAGNOTTA 250ML		CUBICA 250ML	
	CON ASTUCCIO with box	SENZA ASTUCCIO without box	CON ASTUCCIO with box	SENZA ASTUCCIO without box	CON ASTUCCIO with box	SENZA ASTUCCIO without box
Codice | Code	390A	390	310A	310	340A	340
Capacità | Size	100 ml	100 ml	250 ml	250 ml	250 ml	250 ml
Pz. per cartone | Item x carton	6	6	12	12	6	12
Peso cartone | Weight carton	2,6 kg	2,4 kg	9,9 kg	9,3 kg	10 kg	8,1 kg
Dim. cartone | Carton dimension H*W*L	18,5 x 11,5 x 18 cm	19 x 16 x 11 cm	23,5 x 15 x 22 cm	24 x 23 x 31 cm	22 x 24 x 48 cm	17 x 23 x 29 cm
Codice EAN | Ean code	8006911004047	8006911003170	8006911001343	8006911001343	8006911001329	8006911001329
Cartoni per pallet | Box per pallet | 80 x 120	234 (39 x 6 strati | layers)	400 (50 x 8 strati | layers)	91 (13 x 7 strati | layers)	91 (13 x 7 strati | layers)	49 (7 x 7 strati | layers)	91 (13 x 7 strati | layers)

4 MEDAGLIE D'ORO

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

4 GOLD MEDALS

Considerato l'Aceto Balsamico di Modena IGP più dolce, denso e cremoso della Collezione Storica, il *4 Medaglie d'oro* si distingue per gli intensi sentori affumicati e mielati e per il suo finale piacevolmente pepato. Si suggerisce l'utilizzo a crudo in abbinamento a formaggi stagionati, zucca, piatti orientali e pasta ripiena.

Considered the sweetest, thickest and most creamy Balsamic Vinegar of the Giusti Historical Collection, the 4 Gold Medals is distinguished by its intense smoky hints and its pleasantly peppery aftertaste. Recommended with mature cheeses, pumpkin, oriental dishes and stuffed pasta.

	CHAMPAGNOTTINA 100ML		CHAMPAGNOTTA 250ML		CUBICA 250ML	
	CON ASTUCCIO with box	SENZA ASTUCCIO without box	CON ASTUCCIO with box	SENZA ASTUCCIO without box	CON ASTUCCIO with box	SENZA ASTUCCIO without box
Codice | Code	490A	490	410A	410	440A	440
Capacità | Size	100 ml	100 ml	250 ml	250 ml	250 ml	250 ml
Pz. per cartone | Item x carton	6	6	6	6	6	6
Peso cartone | Weight carton	2,7 kg	2,4 kg	5 kg	4,7 kg	4,3 kg	4,1 kg
Dim. cartone | Carton dimension H*W*L	18,5 x 11,5 x 18 cm	19 x 16 x 11 cm	23,5 x 15 x 22 cm	24 x 15 x 23 cm	24 x 23 x 31 cm	17 x 15 x 22 cm
Codice EAN | Ean code	8006911004054	8006911003187	8006911001138	8006911001138	8006911001695	8006911001695
Cartoni per pallet | Box per pallet | 80 x 120	234 (39 x 6 strati | layers)	400 (50 x 8 strati | layers)	175 (25 x 7 strati | layers)	175 (25 x 7 strati | layers)	91 (13 x 7 strati | layers)	175 (25 x 7 strati | layers)

5 MEDAGLIE D'ORO

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

5 GOLD MEDALS

Massima espressione dello stile Giusti, il *5 Medaglie d'oro* o "Banda Rossa" è un Aceto Balsamico di Modena IGP di grande corpo, caratterizzato da una straordinaria complessità aromatica, in cui spiccano prugne, spezie e vaniglia, e da un gusto intenso e persistente. Si consiglia l'utilizzo a crudo su risotti, pasta ripiena, filetti, Parmigiano Reggiano e gelati.

The ultimate pride and expression of the art of Giusti vinegars, the Giusti 5 Gold Medals is a Balsamic Vinegar of Modena of great body, with an extraordinary complexity and rich bouquet of aromas – included notes of plum, spices and vanilla. Thanks to its persistent flavour, it is recommended with risotti, ravioli, red meat, aged cheeses and ice cream.

	CHAMPAGNOTTINA 100ML		CHAMPAGNOTTA 250ML		CUBICA 250ML	
	CON ASTUCCIO with box	SENZA ASTUCCIO without box	CON ASTUCCIO with box	SENZA ASTUCCIO without box	CON ASTUCCIO with box	SENZA ASTUCCIO without box
Codice | Code	590A	590	510A	510	540A	540
Capacità | Size	100 ml	100 ml	250 ml	250 ml	250 ml	250 ml
Pz. per cartone | Item x carton	6	6	6	6	6	6
Peso cartone | Weight carton	2,7 kg	2,4 kg	5 kg	4,7 kg	5 kg	4,1 kg
Dim. cartone | Carton dimension H*W*L	18,5 x 11,5 x 18 cm	19 x 16 x 11 cm	23,5 x 15 x 22 cm	24 x 15 x 23 cm	24 x 23 x 31 cm	17 x 15 x 22 cm
Codice EAN | Ean code	8006911004061	8006911003194	8006911001282	8006911001282	8006911001701	8006911001701
Cartoni per pallet | Box per pallet | 80 x 120	234 (39 x 6 strati | layers)	400 (50 x 8 strati | layers)	175 (25 x 7 strati | layers)	175 (25 x 7 strati | layers)	91 (13 x 7 strati | layers)	175 (25 x 7 strati | layers)

RISERVA DI FAMIGLIA

FAMILY RESERVE

La Riserva di Famiglia nasce dall'usanza della famiglia Giusti, come di tante altre famiglie modenesi, di donare alle persone care piccole bottiglie del proprio Aceto Balsamico. La Collezione si compone di tre condimenti di grande densità e dolcezza, capaci di soddisfare il palato di ogni persona e pensati come idea regalo, bomboniere o ricordo dell'esperienza.

The Family Reserve comes from the Giusti family's custom, as well as that of many other Modenese families, of giving small bottles of their Balsamic Vinegar to loved ones. The Collection includes three condiments of great density and sweetness, designed to satisfy every palate and created as gift ideas, souvenirs or mementos of the experience.

	CALAMAIO 50ML	ANFORINA 100ML	FIASCHETTA 40ML
Codice | Code	719A	735A	726A
Capacità | Size	50 ml	100 ml	40 ml
Pz. per cartone | Item x carton	12	6	12
Peso cartone | Weight carton	3,2 kg	2 kg	1,9 kg
Dim. cartone | Carton dimension H*W*L	9 x 16 x 22 cm	17 x 15 x 22 cm	24 x 29 x 23 cm
Codice EAN | Ean code	8006911001640	8006911002371	8006911002739
Cartoni per pallet | Box per pallet | 80 x 120	240 (24 x 10 strati | layers)	175 (25 x 7 strati | layers)	250 (25 x 10 strati | layers)

IL TRADIZIONALE DI MODENA DOP

TRADITIONAL BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

Ottenuto da solo mosto d'uva cotto, l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP è un prodotto unico e prezioso. Il lento e lungo invecchiamento, in antiche batterie composte da botti di legni diversi, secondo l'antico sistema dei "Rincalzi e Travasi", conferisce grande densità e rotondità al prodotto, arricchendolo di piacevoli note legnose e intensi profumi di frutta matura.

Derived from cooked must only, Traditional Balsamic Vinegar of Modena is both unique and precious. The long, slow aging, in series of ancient casks created from different types of woods, according to the ancient "Decanter and Refill" system gives this precious liquid its density and roundness, enriched with pleasant spicy and woody notes and intense aromas of ripe fruit.

	AFFINATO	EXTRAVECCHIO
Codice | Code	700A	701A
Capacità | Size	100 ml	100 ml
Durata prodotto | Shelf life	10 anni | years	10 anni | years
Pz. per cartone | Item x carton	2	2
Peso cartone | Weight carton	2,1 kg	2,1 kg
Dim. cartone | Carton dimension H*W*L	24 x 15 x 23 cm	24 x 15 x 23 cm
Codice EAN | Ean code	8006911001350	8006911001213
Cartoni per pallet | Box per pallet | 80 x 120	175 (25 x 7 strati | layers)	175 (25 x 7 strati | layers)

GIUSTI RISERVA

GIUSTI RESERVE

Giusti Riserva rappresenta la collezione più esclusiva della casa, prodotta ogni anno in quantità limitata ed estratta dalle più antiche botticelle appartenenti alla famiglia Giusti. Si caratterizzano per l'ampio bouquet aromatico, l'inconfondibile gusto agrodolce e le sue intense note legnose e di frutta matura che persistono a lungo dopo l'assaggio. Ogni Riserva è numerata e rifinita a mano, custodita in un astuccio con una piccola pipetta in vetro soffiato e un pratico tappino dosatore.

Giusti Reserve represents the most exclusive collection of the family. Produced every year in extremely limited quantities these liquids are drawn from the most ancient series of casks, owned by the Giusti family since the 1700s. Characterized by a large aromatic bouquet and an unmistakable sweet and sour taste, it has intense woody and ripe fruit notes. Each bottle is numbered and finished by hand, stored in its precious individual box with a small blown glass pipette.

	GIUSTI 50	GIUSTI 100
Codice | Code	1048A	1049A
Capacità | Size	100 ml	100 ml
Pz. per cartone | Item x carton	1	1
Peso cartone | Weight carton	2,2 kg	2,2 kg
Dim. cartone | Carton dimension H*W*L	23 x 15 x 22 cm	23 x 15 x 22 cm
Codice EAN | Ean code	8006911003415	8006911003408
Cartoni per pallet | Box per pallet | 80 x 120	175 (25 x 7 strati | layers)	175 (25 x 7 strati | layers)

BIOLOGICI

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

ORGANIC

Tre prodotti iconici della Collezione Storica Giusti realizzati esclusivamente con mosti e aceti di vino provenienti da agricoltura biologica, attenta e sostenibile. La produzione avviene con la tradizionale cottura lenta dei mosti e successiva miscela con gli aceti di vino in botti di legni e dimensioni differenti. In queste botti avverrà il lento e lungo invecchiamento che contraddistingue da sempre lo stile Giusti.

Three iconic products from the Giusti Historical Collection made exclusively with musts and wine vinegars from organic, careful and sustainable agriculture. Production takes place with the traditional slow cooking of musts and subsequent blending with wine vinegars in barrels of different woods and sizes. In these barrels the slow and long aging that has always distinguished the Giusti style will take place.

	1 MEDAGLIA D'ARGENTO		2 MEDAGLIE D'ORO		3 MEDAGLIE D'ORO		
	CUBICA	CHAMPAGNOTTA	CUBICA	CHAMPAGNOTTA	CHAMPAGNOTTINA	CUBICA	CHAMPAGNOTTA
Codice | Code	142	112	242	212	392	342	312
Capacità | Size	250 ml	250 ml	250 ml	250 ml	100 ml	250 ml	250 ml
Pz. per cartone | Item x carton	6	6	6	6	6	6	6
Peso cartone | Weight carton	3,8 kg	4,5 kg	3,8 kg	4,5 kg	2,5 kg	3,8 kg	4,5 kg
Dim. cartone | Carton dimension H*W*L	17 x 15 x 22 cm	25 x 15 x 23 cm	17 x 15 x 22 cm	25 x 15 x 23 cm	19 x 16 x 11 cm	17 x 15 x 22 cm	25 x 15 x 23 cm
Codice EAN | Ean code	8006911007604	8006911007383	8006911007611	8006911007390	8006911005815	8006911005808	8006911005792
Cartoni per pallet | Box per pallet | 80 x 120	175 (25 x 7 strati | layers)	175 (25 x 7 strati | layers)	175 (25 x 7 strati | layers)	175 (25 x 7 strati | layers)	400 (50 x 8 strati | layers)	175 (25 x 7 strati | layers)	175 (25 x 7 strati | layers)

COLLEZIONE ANFORINA

ANFORINA COLLECTION

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

I tre prodotti iconici della Collezione Storica declinati in eleganti Anforine imbottigliate e sigillate a mano che richiamano la tradizione modenese di donare il proprio Aceto Balsamico alle persone più care. Grazie al raffinato astuccio, questa Collezione è perfetta da proporre come idea regalo.

The three iconic products of the Historical Collection are presented in elegant Anforine bottles, bottled and sealed by hand, which recall the Modenese tradition of giving its own Balsamic Vinegar to loved ones. Thanks to the refined case, this Collection is perfect as a gift idea.

	1 MEDAGLIA D'ARGENTO	2 MEDAGLIE D'ORO	3 MEDAGLIE D'ORO
Codice | Code	641A	642A	643A
Capacità | Size	250 ml	250 ml	250 ml
Pz. per cartone | Item x carton	6	6	6
Peso cartone | Weight carton	4 kg	4 kg	4 kg
Dim. cartone | Carton dimension H*W*L	24 x 23 x 31 cm	24 x 23 x 31 cm	24 x 23 x 31 cm
Codice EAN | Ean code	8006911005969	8006911005976	8006911005983
Cartoni per pallet | Box per pallet | 80 x 120	91 (13 x 7 strati | layers)	91 (13 x 7 strati | layers)	91 (13 x 7 strati | layers)

AGRODOLCE BIANCO

WHITE CONDIMENT

L'Agrodolce Bianco Giusti nasce dal succo dolce delle uve Trebbiano, il quale viene miscelato con aceti di vino bianco di alta qualità e affinato in barriques di rovere francese. Il risultato è un condimento molto amabile, fresco, bilanciato, dalla bassa acidità e caratterizzato da note fruttate e floreali. Ideale in abbinamento a piatti a base di pesce, verdura, frutta, insalate e fritture.

The Giusti White condiment is obtained from the sweet juice of Trebbiano grapes which is combined with high quality white wine vinegars and then aged in French oak and ash wooden barrels. The result is a very pleasant condiment, fresh, well balanced, with a low acidity and characterized by fruity notes. Recommended with salads, vegetables, fish and fruits.

	CHAMPAGNOTTINA 100 ML	CHAMPAGNOTTA 250 ML	CUBICA 250 ML
Codice | Code	790	1015	736
Capacità | Size	100 ml	250 ml	250 ml
Durata prodotto | Shelf life	6 anni | years	6 anni | years	6 anni | years
Pz. per cartone | Item x carton	6	6	6
Peso cartone | Weight carton	2,4 kg	4,4 kg	3,6 kg
Dim. cartone | Carton dimension H*W*L	19 x 16 x 11 cm	24 x 15 x 23 cm	17 x 15 x 22 cm
Codice EAN | Ean code	8006911034617	8006911004078	8006911002432
Cartoni per pallet | Box per pallet | 80 x 120	400 (50 x 8 strati | layers)	175 (25 x 7 strati | layers)	175 (25 x 7 strati | layers)

AGRODOLCI ALLA FRUTTA

SWEET & SOUR FRUIT CONDIMENTS

Pensati per offrire un condimento versatile, originale e insolito, gli Agrodolci alla Frutta Giusti sono condimenti leggeri e ricchi di sapore realizzati con succo d'uva e succo di frutta fresco. Una collezione caratterizzata da un ampio bouquet aromatico e dalla vasta possibilità di utilizzo e abbinamento: da piatti dolci e salati fino a cocktail e bevande analcoliche.

Created to offer a versatile, original and unusual condiment, the Sweet and Sour Fruit Condiments are fresh, mild, rich in flavour and made of grape juice and fruit juice. A collection characterised by a wide aromatic bouquet and great variety of uses and combinations: from sweet and savoury dishes to cocktails and non-alcoholic drinks.

	ZENZERO ginger	MELE apple	LAMPONE raspberry	MELOGRANO pomegranate	FICHI figs
Codice | Code	1440	1450	1410	1430	1420
Capacità | Size	250 ml	250 ml	250 ml	250 ml	250 ml
Durata prodotto | Shelf life	18 mesi | months	18 mesi | months	18 mesi | months	18 mesi | months	18 mesi | months
Pz. per cartone | Item x carton	6	6	6	6	6
Peso cartone | Weight carton	4,4 kg	4,4 kg	4,4 kg	4,4 kg	4,4 kg
Dim. cartone | Carton dimension H*W*L	24 x 15 x 23 cm	24 x 15 x 23 cm	24 x 15 x 23 cm	24 x 15 x 23 cm	24 x 15 x 23 cm
Codice EAN | Ean code	8006911007475	8006911007482	8006911007420	8006911007444	8006911007437
Cartoni per pallet | Box per pallet | 80 x 120	175 (25 x 7 strati | layers)	175 (25 x 7 strati | layers)	175 (25 x 7 strati | layers)	175 (25 x 7 strati | layers)	175 (25 x 7 strati | layers)

CONDIMENTI AROMATIZZATI

BALSAMICS WITH TRUFFLE, RASPBERRY AND FIG

TARTUFO – LAMPONE – FICO

Tre condimenti innovativi e dal gusto originale realizzati a partire dall'Aceto Balsamico di Modena a cui viene aggiunto in botte tartufo per infusione, lamponi e fico per macerazione. Perfettamente equilibrati, versatili, di grande densità e persistenza.

Three innovative, original-tasting condiments made with Balsamic Vinegar of Modena to which is added truffles by infusion, raspberries and figs by maceration. Perfectly balanced, versatile, with great density and persistence.

	TARTUFO truffle		LAMPONE raspberry		FICO fig	
	CON ASTUCCIO with box	SENZA ASTUCCIO without box	CON ASTUCCIO with box	SENZA ASTUCCIO without box	CON ASTUCCIO with box	SENZA ASTUCCIO without box
Codice | Code	880A	880	881A	881	883A	883
Capacità | Size	100 ml	100 ml	100 ml	100 ml	100 ml	100 ml
Durata prodotto | Shelf life	4 anni I years	4 anni I years	4 anni I years	4 anni I years	4 anni I years	4 anni I years
Pz. per cartone | Item x carton	6	6	6	6	6	6
Peso cartone | Weight carton	2,7 kg	2,4 kg	2,7 kg	2,4 kg	2,7 kg	2,4 kg
Dim. cartone | Carton dimension H*W*L	19 x 12,4 x 13,3 cm	19 x 12,4 x 13,3 cm	19 x 12,4 x 13,3 cm	19 x 16 x 11 cm	19 x 12,4 x 13,3 cm	19 x 16 x 11 cm
Codice EAN | Ean code	8006911004399	8006911002746	8006911004405	8006911002753	8006911004412	8006911002760
Cartoni per pallet | Box per pallet | 80 x 120	234 (39 x 6 strati | layers)	400 (50 x 8 strati | layers)	234 (39 x 6 strati | layers)	400 (50 x 8 strati | layers)	234 (39 x 6 strati | layers)	400 (50 x 8 strati | layers)

SABA E ACETO DI VINO

SABA & AGED WINE VINEGAR

Il mosto d'uva cotto e l'aceto di vino rappresentano i due ingredienti dal quale si ottiene l'Aceto Balsamico. La "Saba", nome emiliano per il mosto cotto d'uva è un prodotto non invecchiato, particolarmente dolce e denso. L'Aceto di Vino Gran Riserva viene affinato in botti di rovere che conferiscono intense note legnose, ammorbidendo il suo carattere pungente.

Cooked grape must and wine vinegar are the two ingredients from which Balsamic Vinegar is made. Saba', the Emilian name for cooked grape must, is an non-aged product that is particularly sweet and dense. The wine vinegar is aged in large oak barrels, mellowing its pungency and leaving an intense flavor and woody notes.

	SABA	ACETO DI VINO
Codice | Code	737	745
Capacità | Size	250 ml	250 ml
Durata prodotto | Shelf life	4 anni | years	-
Pz. per cartone | Item x carton	6	6
Peso cartone | Weight carton	3,9 kg	3,6 kg
Dim. cartone | Carton dimension H*W*L	17 x 15 x 22 cm	17 x 15 x 22 cm
Codice EAN | Ean code	8006911002449	8006911000087
Cartoni per pallet | Box per pallet | 80 x 120	175 (25 x 7 strati | layers)	175 (25 x 7 strati | layers)

COLLEZIONE BORDOLESE

250ML – 500ML

Le ricette di Aceto Balsamico di Modena IGP e Agrodolce Bianco più versatili e leggere, sviluppate in bottiglie Bordolesi da 250 e 500ml per un utilizzo quotidiano dei prodotti. Il Balsamico di Modena si presenta fresco, con una buona acidità e un finale pungente. L'Agrodolce Bianco mantiene le sue caratteristiche dolci e floreali con un piacevole acidità.

The most versatile and mildest recipes of Balsamic Vinegar of Modena and White Condiment, developed in 250 and 500ml Bordolese bottles for a daily use. The Balsamic Vinegar of Modena is fresh, with good acidity and a sharp aftertaste. The White Condiment maintains its sweet and floral characteristics with a pleasant acidity.

	BALSAMICO IGP 250 ML	BALSAMICO IGP 500 ML	AGRODOLCE 500 ML
Codice | Code	1230	1231	1241
Capacità | Size	250 ml	500 ml	500 ml
Durata prodotto | Shelf life	-	-	6 anni | years
Pz. per cartone | Item x carton	12	12	12
Peso cartone | Weight carton	6,2 kg	10,7 kg	10,7 kg
Dim. cartone | Carton dimension H*W*L	24 x 19 x 22 cm	23 x 21 x 28 cm	23 x 21 x 28 cm
Codice EAN | Ean code	8006911005846	8006911001930	8006911006188
Cartoni per pallet | Box per pallet | 80 x 120	126 (21 x 6 strati | layers)	90 (15 x 6 strati | layers)	90 (15 x 6 strati | layers)

CREME A BASE DI ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

GLAZES WITH BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

150ML

Le creme, classiche e aromatizzate, estendono il panorama gustativo dell'Aceto Balsamico di Modena trasformandolo in una riduzione, ottenuta attraverso il riscaldamento, l'aggiunta di amido di mais e di ulteriore mosto cotto. Il risultato è una gamma di condimenti molto versatili, di facile utilizzo e dal grande equilibrio agrodolce.

Both the classic and flavored glazes extend the taste of Balsamic Vinegar reducing it through heating process of the liquid with corn starch and additional cooked grape must. The result is a range of versatile and practical condiments characterized by a good acidity and the sweetness of cooked grape must.

	CLASSICA classic	BIANCA white	ZENZERO ginger	LIMONE lemon	VANIGLIA vanilla	PORCINI mushroom	TARTUFO truffle
Codice | Code	751	756	1004	1030	758	1005	754
Capacità | Size	150 ml	150 ml	150 ml	150 ml	150 ml	150 ml	150 ml
Durata prodotto | Shelf life	4 anni | years	3 anni | years	3 anni | years	4 anni | years	4 anni | years	4 anni | years	4 anni | years
Pz. per cartone | Item x carton	12	6	6	6	6	6	6
Peso cartone | Weight carton	2,5 kg	1,3 kg	1,3 kg	1,3 kg	1,3 kg	1,3 kg	1,3 kg
Dim. cartone | Carton dimension	17 x 13 x 18 cm	17 x 9 x 13 cm	17 x 9 x 13 cm	17 x 9 x 13 cm	17 x 9 x 13 cm	17 x 9 x 13 cm	17 x 9 x 13 cm
Codice EAN | Ean code	8006911002050	8006911002104	8006911003835	8006911007376	8006911002524	8006911003842	8006911002081
Cartoni per pallet | Box per pallet | 80 x 120	266 (38 x 7 strati | layers)	511 (73 x 7 strati | layers)	511 (73 x 7 strati | layers)	511 (73 x 7 strati | layers)	511 (73 x 7 strati | layers)	511 (73 x 7 strati | layers)	511 (73 x 7 strati | layers)

CREME A BASE DI ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

GLAZES WITH BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

150ML

Le creme, classiche e aromatizzate, estendono il panorama gustativo dell'Aceto Balsamico di Modena trasformandolo in una riduzione, ottenuta attraverso il riscaldamento, l'aggiunta di amido di mais e di ulteriore mosto cotto. Il risultato è una gamma di condimenti molto versatili, di facile utilizzo e dal grande equilibrio agrodolce.

Both the classic and flavored glazes extend the taste of Balsamic Vinegar reducing it through heating process of the liquid with corn starch and additional cooked grape must. The result is a range of versatile and practical condiments characterized by a good acidity and the sweetness of cooked grape must.

	ARANCIA orange	MELOGRANO pomegranate	MELA apple	FRAGOLA strawberry	CILIEGIA cherry	LAMPONE raspberry	FICO fig
Codice | Code	1000	753	1001	1003	1002	757	755
Capacità | Size	150 ml	150 ml	150 ml	150 ml	150 ml	150 ml	150 ml
Durata prodotto | Shelf life	4 anni | years	4 anni | years	4 anni | years	4 anni | years	4 anni | years	4 anni | years	4 anni | years
Pz. per cartone | Item x carton	6	6	6	6	6	6	6
Peso cartone | Weight carton	1,3 kg	1,3 kg	1,3 kg	1,3 kg	1,3 kg	1,3 kg	1,3 kg
Dim. cartone | Carton dimension	17 x 9 x 13 cm	17 x 9 x 13 cm	17 x 9 x 13 cm	17 x 9 x 13 cm	17 x 9 x 13 cm	17 x 9 x 13 cm	17 x 9 x 13 cm
Codice EAN | Ean code	8006911003804	8006911002074	8006911003811	8006911003859	8006911003828	8006911002111	8006911002098
Cartoni per pallet | Box per pallet | 80 x 120	511 (73 x 7 strati | layers)	511 (73 x 7 strati | layers)	511 (73 x 7 strati | layers)	511 (73 x 7 strati | layers)	511 (73 x 7 strati | layers)	511 (73 x 7 strati | layers)	511 (73 x 7 strati | layers)

CREME A BASE DI ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

GLAZES WITH BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

250ML

Le creme, classiche e aromatizzate, estendono il panorama gustativo dell'Aceto Balsamico di Modena trasformandolo in una riduzione, ottenuta attraverso il riscaldamento, l'aggiunta di amido di mais e di ulteriore mosto cotto. Il risultato è una gamma di condimenti molto versatili, di facile utilizzo e dal grande equilibrio agrodolce.

Both the classic and flavored glazes extend the taste of Balsamic Vinegar reducing it through heating process of the liquid with corn starch and additional cooked grape must. The result is a range of versatile and practical condiments characterized by a good acidity and the sweetness of cooked grape must.

	CLASSICA classic	VANIGLIA vanilla	TARTUFO truffle	MELOGRANO pomegranate	LAMPONE raspberry	FICO fig
Codice | Code	761	768	764	763	767	765
Capacità | Size	250 ml	250 ml	250 ml	250 ml	250 ml	250 ml
Durata prodotto | Shelf life	4 anni | years	4 anni | years	4 anni | years	4 anni | years	4 anni | years	4 anni | years
Pz. per cartone | Item x carton	6	6	6	6	6	6
Peso cartone | Weight carton	2,2 kg	2,2 kg	2,2 kg	2,2 kg	2,2 kg	2,2 kg
Dim. cartone | Carton dimension	20 x 10 x 15 cm	20 x 10 x 15 cm	20 x 10 x 15 cm	20 x 10 x 15 cm	20 x 10 x 15 cm	20 x 10 x 15 cm
Codice EAN | Ean code	8006911001565	8006911003323	8006911002470	8006911003316	8006911002487	8006911002494
Cartoni per pallet | Box per pallet | 80 x 120	342 (55 x 7 strati | layers)	342 (57 x 6 strati | layers)	342 (57 x 6 strati | layers)	342 (57 x 6 strati | layers)	342 (57 x 6 strati | layers)	342 (57 x 6 strati | layers)

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E AL TARTUFO

PREMIUM EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL WITH TRUFFLE

Considerato il condimento simbolo della cucina italiana, l'Olio Extra Vergine di Oliva Giusti è realizzato con olive 100% siciliane. Il risultato sono due oli dal fruttato medio, con spiccate note vegetali di pomodoro verde, carciofo e pepe nero. L'Olio EVO è indicato per l'utilizzo quotidiano su ogni tipologia di preparazione; mentre l'Olio al tartufo è indicato per esaltare battute di carne, risotti, zuppe e verdure.

Known as the iconic condiment of Italian cuisine, Giusti Extra Virgin Olive Oil is made from 100% Sicilian olives. The result is two medium fruity olive oils characterized by intense vegetal notes of green tomato, artichoke and black pepper. The EVO Oil is recommended for daily use on every type of preparation; while the Truffle Olive Oil is suitable for enhancing meat, risottos, soups and vegetables.

	OLIO EVO	OLIO E TARTUFO
Codice | Code	1247	1262
Capacità | Size	250 ml	250 ml
Durata prodotto | Shelf life	2 anni | years	2 anni | years
Pz. per cartone | Item x carton	12	12
Peso cartone | Weight carton	3,6 kg	3,6 kg
Dim. cartone | Carton dimension H*W*L	17 x 15 x 22 cm	17 x 15 x 22 cm
Codice EAN | Ean code	8006911005372	8006911006294
Cartoni per pallet | Box per pallet | 80 x 120	175 (25 x 7 strati | layers)	175 (25 x 7 strati | layers)

PERLE CON ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

PEARLS WITH BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

Ottenute attraverso il procedimento di sferificazione tipico della cucina molecolare, le Perle con Aceto Balsamico di Modena Giusti risultano piacevoli al palato e particolarmente indicate per le preparazioni più creative. Capaci di rimanere integre anche su pietanze calde, sono una vera e propria esplosione di gusto se aggiunte su tartine, filetti e risotti.

Through the spherification process, a technique used in molecular gastronomy, drops of Giusti Balsamic Vinegar of Modena 1 Silver Medal are entrapped in spheres the dimensions of caviar, giving a completely new consistency and adaptability to particularly creative applications.

Codice | Code	G22
Capacità | Size	50 gr
Durata prodotto | Shelf life	18 mesi | months
Pz. per cartone | Item x carton	6
Peso cartone | Weight carton	1,5 kg
Dim. cartone | Carton dimension H*W*L	8 x 23 x 15 cm
Codice EAN | Ean code	8006911003545
Cartoni per pallet | Box per pallet | 80 x 120	840 (28 x 30 strati | layers)

PANETTONE CON ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

PANETTONE WITH BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

Il Panettone Giusti rappresenta il perfetto connubio tra l'agrodolce del balsamico e la dolcezza di questo lievitato italiano. L'Aceto Balsamico di Modena Giusti viene utilizzato per aromatizzare l'impasto, far macerare le uvette, che risultano così più succose, ed infine viene aggiunto in forma di crema di farcitura. Morbido e ricco di gusto è indicato servito tiepido e accompagnato con gelato alla crema e ulteriore Balsamico.

The sweet and sour taste of the Balsamic Vinegar is a perfect complement to the fragrant softness of the panettone. Giusti Balsamic Vinegar of Modena 3 Gold Medals is added to the dough, used to soak the raisins, and finally added in the form of cream filling. Serve warm, accompanied by a scoop of vanilla ice cream, garnished with Balsamic Vinegar Giusti 3 Gold Medals.

Codice | Code	G13
Capacità | Size	1 kg
Durata prodotto | Shelf life	8 mesi I months
Pz. per cartone | Item x carton	6
Peso cartone | Weight carton	7,2 kg
Dim. cartone | Carton dimension	34 x 24 x 74 cm
Codice EAN | Ean code	8006911008090
Cartoni per pallet | Box per pallet | 80 x 120	30 (5 x 6 strati | layers)

COLOMBA CON ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

COLOMBA WITH BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

Un grande classico della tradizione pasquale, rivisitata secondo lo stile Giusti. Nella Colomba Giusti l'Aceto Balsamico di Modena IGP viene utilizzato per arricchire l'impasto, per far macerare le uvette e aggiunto in forma di crema di farcitura. Per completare, la colomba è ricoperta con una glassa al cioccolato fondente.

A classic of the Easter Italian tradition, revisited in the Giusti style. Our Balsamic Vinegar of Modena 3 Gold Medals is added to the dough, used to soak the raisins and added in the form of cream filling. It is finally covered with a delicious dark chocolate glaze.

Codice | Code	G18
Capacità | Size	1 Kg
Durata prodotto | Shelf life	7 mesi | months
Pz. per cartone | Item x carton	6
Peso cartone | Weight carton	7,8 kg
Dim. cartone | Carton dimension H*W*L	36 x 25 x 70 cm
Codice EAN | Ean code	8006911006386
Cartoni per pallet | Box per pallet | 80 x 120	24 (4 x 6 strati | layers)

CIOCCOLATINI CON ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

CHOCOLATES WITH BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

Perfetti a conclusione di un pasto insieme con un buon caffè, i Cioccolatini Giusti sono gustose praline farcite con una crema al cioccolato fondente e Aceto Balsamico di Modena e ricoperte di cioccolato al latte. Un abbinamento sorprendente e originale, per scoprire un nuovo modo di assaporare l'essenza del balsamico.

An ideal morsel to finish off a meal with a good coffee, the Giusti Chocolates with Balsamic Vinegar of Modena are delicate pralines filled with a dark chocolate cream and Giusti 3 Gold Medals and covered with milk chocolate. A surprising and original combination, to discover a new way of enjoying the essence of Balsamic Vinegar.

Codice | Code	G40A
Capacità | Size	250 gr
Durata prodotto | Shelf life	10 mesi | months
Pz. per cartone | Item x carton	6
Peso cartone | Weight carton	3,5 kg
Dim. cartone | Carton dimension H*W*L	24 x 23 x 31 cm
Codice EAN | Ean code	8006911007185
Cartoni per pallet | Box per pallet | 80 x 120	91 (13 x 7 strati | layers)

VERMOUTH GIUSTI

Il Vermouth Giusti è realizzato partendo da una selezione di vini bianchi e rossi italiani tra cui il Lambrusco, a cui vengono aggiunte 19 botaniche tra spezie, radici amare ed erbe officinali. La sua peculiarità consiste nel lento affinamento del blend nelle antiche barriques che per anni hanno contenuto Aceto Balsamico Giusti. Il risultato è un vermouth vellutato, amabile e dagli intensi sentori erbacei. Ideale da gustare freddo on the rocks, come aperitivo o fine pasto, si rivela un'interessante variante per i grandi cocktail della tradizione, come il Negroni o il classico Americano.

Giusti Vermouth is an artisanal product made with a selection of red and white wines, including Lambrusco, aromatized with 19 botanicals such as spices, bitter roots and healing herbs. Then, it ages slowly in old barriques of Balsamic Vinegar of Modena of the Giusti family. Ideal to be enjoyed cold, as an aperitif or as after dinner, it is an interesting variant for great traditional cocktails, such as Negroni or the classic Americano.

DISTRIBUITO IN ITALIA DA GHILARDI SELEZIONI
GHILARDISELEZIONI.COM

	100 ML	750 ML
Codice | Code	1211	1126
Capacità | Size	100 ml	750 ml
Alcool | Alcohol	17% alc. vol	17% alc. vol
Pz. per cartone | Item x carton	6	6
Peso cartone | Weight carton	2,5 kg	10 kg
Dim. cartone | Carton dimension H*W*L	19 x 16 x 11 cm	33 x 19 x 28 cm
Codice EAN | Ean code	8006911007192	8006911005105
Cartoni per pallet | Box per pallet | 80 x 120	400 (50 x 8 strati | layers)	80 (16 x 5 strati | layers)

COCKTAIL READY TO DRINK

NIO COCKTAILS X GIUSTI

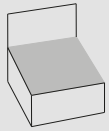
NEGRONI 1605

Il classico cocktail reinterpretato in chiave agro-dolce con Vermouth Giusti, un prodotto aromatizzato per infusione e lentamente affinato nelle antiche botti di famiglia, e l'aggiunta di "Aceto Balsamico di Modena IGP" Giusti dal corpo robusto e caratterizzato da una straordinaria complessità e un ricco bouquet di aromi derivante dagli antichi legni in cui è lungamente affinato. Il risultato è un cocktail aromatico e avvolgente, adatto come aperitivo o per un dopocena.

The classic cocktail reinterpreted from a sweet-and-sour perspective with Giusti Vermouth. This product is flavored by infusion and slowly refined in ancient family barrels. With the addition of Giusti "IGP Balsamic Vinegar of Modena," featuring a robust body and distinguished by an extraordinary complexity and a rich bouquet of aromas deriving from the ancient woods where it is long-refined, the result is an aromatic and enveloping cocktail. It is suitable as an aperitif or after dinner.

DISPONIBILE SOLO IN ESPOSITORE DA 10 PEZZI

ONLY AVAILABLE IN A 10-PIECE DISPLAY



	ITA	ENG
Codice | Code	1184.011	1184.012
Capacità | Size	10 x 100 ml	10 x 100 ml
Alcool | Alcohol	22.6% alc. vol	22.6% alc. vol
Item x carton	12	12
Weight carton	11,5 kg	11,5 kg
Carton dimension	60 x 40 x 16 cm	60 x 40 x 16 cm

COCKTAIL READY TO DRINK

NIO COCKTAILS X GIUSTI

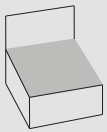
MILANO MODENA

Dalle antiche acetaie Giusti, il classico Milano Torino si arricchisce di note aromatiche e avvolgenti grazie al Vermouth Giusti, un prodotto aromatizzato per infusione e lentamente affinato nelle antiche botti di famiglia, e all'aggiunta di "Aceto Balsamico di Modena IGP" Giusti dal corpo robusto e caratterizzato da una straordinaria complessità e un ricco bouquet di aromi derivante dagli antichi legni in cui è lungamente affinato. Il risultato è un cocktail amabile e rotondo, adatto come aperitivo o per un dopocena.

From Giusti's ancient ageing rooms, the classic Milano Torino cocktail is enriched with aromatic and enveloping notes. This is thanks to Giusti Vermouth, a product flavored by infusion and slowly refined in ancient family barrels and the addition of Giusti "IGP Balsamic Vinegar of Modena", a product with a robust body and distinguished by an extraordinary complexity and a rich bouquet of aromas, derived from the ancient woods where it is long-refined. The result is a gentle and round cocktail, suitable as an aperitif or after dinner.

DISPONIBILE SOLO IN ESPOSITORE DA 10 PEZZI

ONLY AVAILABLE IN A 10-PIECE DISPLAY



	ITA	ENG
Codice | Code	1185.011	1185.012
Capacità | Size	10 x 100 ml	10 x 100 ml
Alcool | Alcohol	16.1% alc. vol	16.1% alc. vol
Item x carton	12	12
Weight carton	11,5 kg	11,5 kg
Carton dimension	60 x 40 x 16 cm	60 x 40 x 16 cm

LO SCRIGNO GIUSTI

THE COMPLETE COLLECTIONS

Nasce nel 2006 dalla richiesta del Maestro Luciano Pavarotti di produrre un oggetto unico, da proporre ad un'asta di beneficenza della sua Fondazione. La famiglia Giusti crea quindi lo Scrigno, un pregiato cofanetto in legno contenente l'intera Collezione Storica nel classico formato Champagnotta, in abbinamento a cinque pregiati condimenti invecchiati in singole botti di Rovere, Ciliegio, Castagno, Gelso e Ginepro.

From a request by the late Tenor Luciano Pavarotti for a precious object to be included at his Foundation's charity auction, the Giusti family created the "Scrigno", a precious wooden case containing the entire Giusti "Historical Collection". The "Scrigno" also contains five premium condiments aged in oak, cherry, chestnut,mulberry and juniper casks, each of them carries distinctive flavors of the wood in which it aged.

Codice | Code	622A
Capacità | Size	5 x 250 ml - 5 x 40 ml
Durata prodotto | Shelf life	1
Peso cartone | Weight carton	7 kg
Dim. cartone | Carton dimension H*W*L	11 x 44 x 50 cm
Codice EAN | Ean code	8006911000049
Cartoni per pallet | Box per pallet | 80 x 120	20 (2 x 10 strati | layers)

LE COLLEZIONI COMPLETE

THE COMPLETE COLLECTIONS

Cofanetti in legno contenenti la Collezione Storica completa in formato Champagnotta da 250ml o Champagnottina 100ml. Per un percorso degustazione tra le diverse ricette degli Aceti Balsamici di Modena Giusti.

Elegant wooden cases containing the complete Historical Collection in 250ml Champagnotta or 100ml Champagnottina size. For a tasting experience among the different recipes of Giusti Modena Balsamic Vinegars.

	CHAMPAGNOTTINE 100 ML	CHAMPAGNOTTE 250 ML
Codice | Code	647A	620A
Capacità | Size	5 x 100 ml	5 x 250 ml
Pz. per cartone | Item x carton	1	1
Peso cartone | Weight carton	3,5 kg	5,3 kg
Dim. cartone | Carton dimension H*W*L	14 x 39 x 25 cm	17 x 29 x 48 cm
Codice EAN | Ean code	8006911003491	8006911002661
Cartoni per pallet | Box per pallet | 80 x 120	63 (9 x 7 strati | layers)	48 (6 x 8 strati | layers)

DUETTI IN LEGNO

WOODEN CASE

2 × 250ML

Eleganti Cofanetti in legno contenenti alcuni tra i prodotti più significativi delle Collezioni Giusti nel formato Cubica da 250ml. Disponibili nella versione 2 e 3 Medaglie d'oro e Agrodolce Bianco e 3 Medaglie d'oro.

Elegant boxes containing different combinations of products - in 250 ml Cubic size - for a precious gift idea. Available in 2-3 Gold Medals version and with White Condiment and 3 Gold Medals.

AGRODOLCE & 3 MEDAGLIE

Codice | Code	1173A
Capacità | Size	2 x 250 ml
Pz. per cartone | Item x carton	2
Dim. cartone | Carton dimension H*W*L	23,5 x 15 x 22 cm
Codice EAN | Ean code	8006911007734
Cartoni per pallet | Box per pallet | 80 x 120	91 (13 x 7 strati | layers)

2 & 3 MEDAGLIE

Codice | Code	1174A
Capacità | Size	2 x 250 ml
Pz. per cartone | Item x carton	2
Dim. cartone | Carton dimension H*W*L	23,5 x 15 x 22 cm
Codice EAN | Ean code	8006911007741
Cartoni per pallet | Box per pallet | 80 x 120	91 (13 x 7 strati | layers)

TRIS IN LEGNO

WOODEN CASE

3 × 100ML

Pregiati Cofanetti in legno contenenti alcuni tra i prodotti più significativi delle Collezioni Giusti nel formato Champagnottina da 100ml. Disponibili nella versione 1, 2, 3 Medaglie d'oro e 2, 3, 4 Medaglie d'oro.

Elegant boxes containing different combinations of products - in 100 ml Champagnottina size - for a precious gift idea. Available in 1-2-3 Gold Medals version and 2-3-4 Gold Medals.

	1, 2 & 3 MEDAGLIE
Codice | Code	1176A
Capacità | Size	3 x 100 ml
Pz. per cartone | Item x carton	2
Dim. cartone | Carton dimension H*W*L	21 x 28,5 x 23,5 cm
Codice EAN | Ean code	8006911007765
Cartoni per pallet | Box per pallet | 80 x 120	91 (13 x 7 strati | layers)

	2, 3 & 4 MEDAGLIE
Codice | Code	1177A
Capacità | Size	3 x 100ml
Pz. per cartone | Item x carton	2
Dim. cartone | Carton dimension H*W*L	21 x 28,5 x 23,5 cm
Codice EAN | Ean code	8006911007772
Cartoni per pallet | Box per pallet | 80 x 120	91 (13 x 7 strati | layers)

DUETTI IN CARTONE

PAPER DUO SETS

2 × 250 ML

Cofanetti in cartone contenenti diverse combinazioni di prodotti per un'idea regalo preziosa e ricercata. Disponibili nelle versioni 2 e 3 Medaglie d'oro, Agrodolce Bianco e 3 Medaglie d'oro, Olio EVO e 3 Medaglie d'oro.

Gift boxes containing different combinations of products for a precious gift idea. Available in 2-3 Gold Medals version, with White Condiment and 3 Gold Medals, with Extra Virgin Olive Oil and 3 Gold Medals.

	2 & 3 MEDAGLIE	OLIO & 3 MEDAGLIE	AGRODOLCE & 3 MEDAGLIE
Codice | Code	1244A	1248A	1238A
Capacità | Size	2 x 250 ml	2 x 250 ml	2 x 250 ml
Durata prodotto | Shelf life	2 anni | years	2 anni | years	6 anni | years
Pz. per cartone | Item x carton	3	3	3
Peso cartone | Weight carton	5 kg	5 kg	5 kg
Dim. cartone | Carton dimension H*W*L	20 x 23,5 x 25 cm	20 x 23,5 x 25 cm	20 x 23,5 x 25 cm
Codice EAN | Ean code	8006911006300	8006911006409	8006911006416
Cartoni per pallet | Box per pallet | 80 x 120	105 (15 x 7 strati | layers)	105 (15 x 7 strati | layers)	105 (15 x 7 strati | layers)

TRIS IN CARTONE

PAPER TRIO SETS

3 × 100 ML

Cofanetti in cartone contenenti diverse combinazioni di prodotti per un'idea regalo preziosa e ricercata. Disponibili nelle versioni 1, 2 e 3 Medaglie e Condimenti Aromatizzati.

Gift boxes containing different combinations of products for a precious gift idea. Available in 1-2-3 Medals and Flavoured Condiments version.

	1, 2 & 3 MEDAGLIE	2, 3 & 4 MEDAGLIE	AROMATIZZATI
Codice | Code	1263A	1285A	1113A
Capacità | Size	3 x 100 ml	3 x 100 ml	3 x 100 ml
Durata prodotto | Shelf life	-	-	4 anni | years
Pz. per cartone | Item x carton	3	3	3
Peso cartone | Weight carton	5,5 kg	5,5 kg	5,4 kg
Dim. cartone | Carton dimension H*W*L	24 x 23 x 31 cm	24 x 23 x 31 cm	24 x 23 x 31 cm
Codice EAN | Ean code	8006911006447	8006911007123	8006911004993
Cartoni per pallet | Box per pallet | 80 x 120	91 (13 x 7 strati | layers)	91 (13 x 7 strati | layers)	91 (13 x 7 strati | layers)

MONOLEGNI

SINGLE WOODEN CASKS AGING

I Monolegni Giusti nascono dalla sperimentazione di Giusti di affinare il prodotto in botti monolegno per concentrare in ciascun condimento le caratteristiche distintive del legno: dalle note vanigliate del rovere a quelle più decise e pungenti del ginepro fino ad arrivare a quelle più dolce e speziate del ciliegio. Il risultato sono condimenti densi, dolci, versatili e dal ricco bouquet aromatico.

I Monolegni Giusti are born from the experiment of ageing the product in single-wood barrels to concentrate the distinctive characteristics of the different wood in each condiment: from the vanilla notes of oak wood to the stronger, more pungent ones of juniper to the sweeter, spicier ones of cherry. The result is dense, sweet, versatile condiments with a rich aromatic bouquet.

Codice | Code	1118A
Capacità | Size	3 x 50 ml
Pz. per cartone | Item x carton	6
Peso cartone | Weight carton	5,2 kg
Dim. cartone | Carton dimension H*W*L	20 x 27 x 37 cm
Codice EAN | Ean code	8006911004924
Cartoni per pallet | Box per pallet | 80 x 120	63 (9 x 7 strati | layers)

GIUSTI RISERVA PRIVATA

GIUSTI PRIVATE RESERVE

Giusti Riserva Privata è un progetto nato dal desiderio di far vivere l'esperienza dell'antica tradizione modenese, di custodire la propria batteria di botti prelevando il prezioso liquido dopo l'invecchiamento, ad appassionati ed estimatori di tutto il mondo. Il progetto, interamente personalizzato prevede l'adozione, ad uso esclusivo, di una delle storiche batterie di botti dell'antica Acetaia Giusti, la partecipazione alle fasi più importanti dell'invecchiamento dell'Aceto Balsamico e un elegante cofanetto che custodisce il pregiato Aceto Balsamico – estratto esclusivamente dalle botti adottate - in un set di ampolline di dimensioni differenti rifinite artigianalmente con cordino, ceralacca ed etichetta personalizzata.

Giusti Private Reserve is a real project born from the desire to offer passionate lovers and estimators from all over the world the experience of the ancient Modenese tradition of preserving their own battery of barrels and taking the precious liquid after ageing. The project, which is fully customised, includes the adoption for exclusive use of one of Giusti's historic set of barrels, the participation in the most important stages of Balsamic Vinegar ageing and an elegant casket that holds the precious Balsamic Vinegar - extracted exclusively from the barrels adopted - in a set of small bottles of different sizes handcrafted with cord, sealing wax and customised label.

PRODOTTO PERSONALIZZATO
VENDIBILE SOLO SU RICHIESTA

CUSTOMIZED PRODUCT
AVAILABLE ONLY ON REQUEST

Codice | Code	1293A
Codice EAN | Ean code	8006911007222
Dim. prodotto | Product dimension	50 x 32 x 26 cm
Capacità | Size	2 x 500 ml - 5 x 100 ml - 10 x 40 ml

GIUSTI EXPO'S HOMMAGE

Nata per celebrare la partecipazione dei Giusti alle Grandi Esposizioni Universali di fine Ottocento, la collezione Giusti Expo's Hommage ripercorre il viaggio in Europa della famiglia Giusti e il successo dei loro balsamici tra il pubblico dell'epoca. L'elegante cofanetto in pelle custodisce tre pregiate Riserve prelevate dalle più antiche botti dell'Acetaia Storica - alcune delle quali ancora attive e produttive già da allora. Le tre Riserve - Oro, Argento e Bronzo - rappresentano un'esperienza esclusiva di degustazione dei condimenti più rari e invecchiati della Giusti, per scoprire il valore storico del prodotto e l'apice dello stile e della tradizione Giusti. A completare l'esperienza, gli strumenti dell'antica arte acetiera realizzati artigianalmente in vetro e porcellana: matraccio, pipetta, candela e cucchiaino.

Created to celebrate the participation of Giusti in the Great Universal Expositions of the late nineteenth century, the Giusti Expo's Hommage collection traces the journey to Europe of the Giusti family and the success of their Balsamic Vinegar of Modena among the public of the time. The elegant leather case holds three precious Reserves taken from the oldest barrels of the Historical Acetaia - some of which are still active and productive ever since. The three Reserves - Gold, Silver and Bronze - represent an exclusive tasting experience of Giusti's rarest and most aged condiments, to discover the historical value of the product and the pinnacle of Giusti style and tradition. To complete the experience, the tools of the ancient art of vinegar-making handcrafted in glass and porcelain: flask, pipette, candle and teaspoon.

Codice | Code	1283A
Capacità | Size	3 x 100 ml
Codice EAN | Ean code	8006911006669
Dim. prodotto | Product dimension	21 x 27,5 x 33,5 cm

GIUSTI EASYSNAP

EASYSNAP MONODOSE

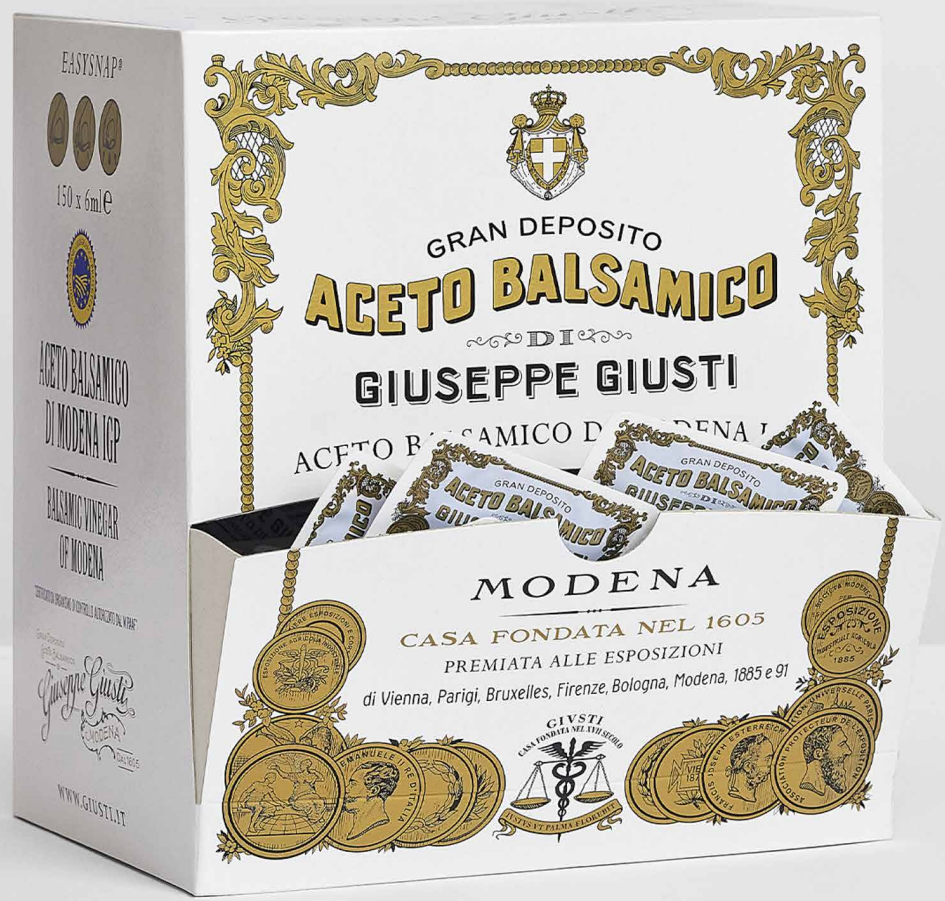
ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

L'Aceto Balsamico di Modena Giusti *1 Medaglia d'argento* proposto in pratiche porzioni monodose Easysnap, innovativo sistema di confezionamento di facile apertura e trasportabilità capace di mantenere inalterate le caratteristiche del prodotto nel tempo.

The Giusti Balsamic Vinegar 1 Silver Medal Easysnap is packaged in practical single-dose, innovative packaging system that is easy to open and transportable, keeping the characteristics of the product unchanged over time.

Codice | Code	1233A
Capacità | Size	150 x 6ml
Peso prodotto | Weight product	1,25 kg
Dim. prodotto | Product dimension	21,5 x 19 x 14 cm
Codice EAN | Ean code	8006911005938

EASYSNAP TECHNOLOGY



GIUSTI EASYSNAP – 3 MEDAGLIE D'ORO

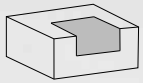
EASYSNAP MONODOSE – 3 GOLD MEDALS

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

L'Aceto Balsamico di Modena Giusti *3 Medaglie d'oro* proposto in pratiche porzioni monodose Easysnap, innovativo sistema di confezionamento di facile apertura e trasportabilità capace di mantenere inalterate le caratteristiche del prodotto nel tempo.

The Giusti Balsamic Vinegar 3 Gold Medals Easysnap is packaged in practical single-dose, innovative packaging system that is easy to open and transportable, keeping the characteristics of the product unchanged over time.

EASYSNAP TECHNOLOGY



	BOX	DISPLAY BOX
Codice | Code	1110A	1108A
Capacità | Size	40 x 6ml	150 x 6ml
Peso prodotto | Weight product	0,4 kg	0,35 kg
Dim. prodotto | Product dimension	14 x 7 x 5,5 cm	19 x 9 x 19 cm
Codice EAN | Ean code	8006911004917	8006911005945

KIT DEGUSTAZIONE

TASTING KIT

Un kit di degustazione compatto e facilmente trasportabile contenente i cinque Aceti Balsamici della Collezione Storica e l'Agrodolce Bianco Giusti nel formato Champagnottina da 100ml, affiancato da un piccolo astuccio con tovagliolini e cucchiaini.

A compact, tidy and easily transportable tasting kit containing the five Balsamic Vinegars of the Historical Collection and the Giusti White Condiment in the Champagnottina 100ml size, together with a small case that includes napkins and spoons.

	KIT CHAMPAGNOTTINE	KIT ACCESSORI
Codice | Code	1273A	1272A
Capacità | Size	6 X 100ml	-
Codice EAN | Ean code	8006911006676	8006911007116
Dim. prodotto | Product dimension	18 x 11 x 16,5 cm	13,5 x 13,5 x 6 cm

GIUSTI TARGA ESPOSITIVA

GIUSTI SHOWCASE SIGN

Nato per arricchire vetrine, scaffali e pareti di negozi, piccole botteghe, Department store e ristoranti di tutto il mondo, il quadretto Giusti riproduce l'iconica etichetta in una versione elegante e raffinata. Un oggetto capace di raccontare il brand e la sua storia ripercorrendo i successi raggiunti dalla famiglia nel corso dei secoli.

Designed to enrich displays, shelves and walls of shops, tiny boutique, department stores and restaurants all over the world, the Giusti Picture represents the iconic label in an elegant and stylish design. An object able to narrate the brand and its history, tracing the successes achieved by the family over the centuries.

Codice | Code	P150
Dim. cartone | Carton dimension	4 x 24 x 34,5 cm
Peso cartone | Weight product	0,70 kg

GREMBIULE GIUSTI

GIUSTI APRON

Codice | Code	P260
Dim. cartone | Carton dimension	21 x 3,5 x 25,5 cm

GIUSTI BROCHURE

Elegante e pratica brochure utilizzata per raccontare gli aspetti più significativi di Giusti: dalla storia dell'attività al ruolo dell'invecchiamento in antiche botti, dalla presentazione del museo e delle boutique alla ricetta Giusti. Lo strumento ideale per comunicare il brand Giusti nella sua totalità.

An elegant and practical brochure used to illustrate the most significant features of Giusti: from the history of the business to the role of ageing in ancient barrels, from the overview of the museum and boutiques to the Giusti recipe. The ideal tool to communicate the entire Giusti brand.

Codice | Code	MDEP116
Dimensione | Size	115 x 115 mm
Pz. per blocchetto | Item x block	50

ESPOSITORI GIUSTI

COUNTER DISPLAY

Espositore da tavolo in cartone, pratico e leggero, pensato per esporre 36 bottiglie in formato 150ml di Creme Giusti, 25 bottiglie in formato 100ml di Balsamico Giusti o 15 bottiglie di Vermouth Giusti da 100ml.

Pratical counter display created for presenting 36 bottles of Giusti Glazes in 150ml size, 25 bottles of Giusti Balsamic Vinegar in 100ml size or 15 bottles of Giusti Vermouth in 100ml size.

DISTRIBUITO IN ITALIA DA
GHILARDI SELEZIONI
GHILARDISELEZIONI.COM

	CREME	COLLEZIONE STORICA	VERMOUTH
Codice espositore vuoto | Empty counter display code	-	P210	P220
Codice espositore pieno | Full counter display code	-	1021E	1304E
Capacità | Size	36 x 150 ml	25 x 100 ml	15 x 100 ml
Peso prodotto | Weight product	5,5 kg	10 kg	8,5 kg
Codice EAN | Ean code	-	8006911007451	8006911007239
Dim. prodotto aperto | Product dimension opened	37 x 27 x 27 cm	37 x 27 x 27 cm	37 x 27 x 27 cm
Dim. prodotto chiuso | Product dimension closed	19 X 27 X 27 cm	19 X 27 X 27 cm	19 X 27 X 27 cm

COFANETTI TRIS E DUETTO

EMPTY CASE FOR DUO AND TRIO SET

IN LEGNO – WOODEN CASE

Per comporre a piacere Duetti cubiche (2x250ml) o Tris champagnottine (3x100ml), in legno, scegliendo tra gli Aceti Balsamici e i condimenti delle diverse Collezioni Giusti.

Empty cases to set at will duo of cubics (2x250ml) and trio of champagnottine (3x100ml) with different Balsamic Vinegar and Condiments of Giusti Collections.

	TRIS CHAMPAGNOTTINE	DUETTO CUBICHE
Codice | Code	P23	P24
Capacità | Size	3 x 100ml	2 x 250ml
Dim. astuccio | Case dimension	26 x 9 x 22,5 cm	23,5 x 9 x 21 cm

ASTUCCIO TRIS E DUETTO

EMPTY CASE FOR DUO AND TRIO SET

IN CARTONE – PAPER CASE

Per comporre a piacere Duetti cubiche (2x250ml) o Tris champagnottine (3x100ml), in cartone, scegliendo tra gli Aceti Balsamici e i condimenti delle diverse Collezioni Giusti.

Empty cases to set at will duo of cubics (2x250ml) and trio of champagnottine (3x100ml) with different Balsamic Vinegar and Condiments of Giusti Collections.

	TRIS CHAMPAGNOTTINE	DUETTO CUBICHE
Codice | Code	P12	P13
Capacità | Size	3 X 100ml	2 X 250ml
Dim. astuccio | Case dimension	25,5 x 5,5 x 21,5 cm	21,5 x 7 x 19,5 cm

SHOPPER

GIUSTI SHOPPER BAGS

SHOPPER - XS
P100
13 x 9 x 23 cm

SHOPPER - S
P90
13 x 9 x 31 cm

SHOPPER - M
P110
24 x 10 x 33 cm

SHOPPER - L
P160
32 x 22 x 33 cm

SHOPPER - XL
P200
54 x 14 x 50 cm

ACETAIA GIUSTI SRL

Strada Quattro Ville 155, 41123 Modena, Italy
Partita Iva: 01509010367
Tel. +39 059 840135

www.giusti.com
info@giusti.it

per visitarci | to visit us
visit.giusti.com
museo@giusti.it