

Costa dei Rosmarini
Condimento Balsamico
"San Michele"

COSTA DEI ROSMARINI
balsamic dressing



scent of Italy

The advertisement features a black and white photograph of a coastal town, likely San Michele, with a prominent church and a harbor. In the foreground, a bottle of Costa dei Rosmarini balsamic dressing is shown. The bottle is dark with a light-colored label that reads "SAN MICHELE" and "COSTA DEI ROSMARINI". The bottle is positioned on the right side of the image, partially overlapping the photograph. The overall aesthetic is elegant and evokes a sense of Italian coastal life.

Non tutti I balsamici sono uguali



Quando si parla di balsamico non tutti sanno che esistono almeno tre categorie di prodotti.

1. L'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena (o Reggio Emilia). Si tratta di un prodotto raro e molto caro imbottigliato solo in bottiglie da 100ml fornite da un consorzio. Viene ottenuto dopo un minimo di 12 anni di stagionatura e travasi da botti più grandi a più piccole.
2. L'Aceto Balsamico di Modena. La mancanza della parola "Tradizionale" fa la differenza. Questo infatti è il prodotto commercialmente più diffuso. Viene prodotto in breve tempo (2 mesi) e contiene del colorante caramello per farlo assomigliare al prodotto più nobile. Avvicinando il naso alla bottiglia proverete il fastidio tipico del normale aceto di vino che viene infatti aggiunto durante la produzione per motivi di conservazione.
3. Il Condimento Balsamico è lo stesso prodotto destinato a diventare "Tradizionale" ma prelevato dalle botti dopo meno di 12 anni.

Il Condimento Balsamico San Michele

Il Condimento Balsamico San Michele presenta caratteristiche che lo rendono estremamente diverso dal comune Aceto Balsamico.

San Michele è al 100% naturale. Viene preparato a Modena con solo mosto cotto di uve Trebbiano e Lambrusco e invecchiato per almeno 4 anni in botti di rovere, castagno e ciliegio.

Al contrario dell'Aceto industriale non contiene aceto di vino, coloranti, aromi o caramello.

Grazie alla mancanza di aceto di vino San Michele non disturba l'olfatto e presenta una densità molto simile a quella del Tradizionale.

Come accade con il Tradizionale, dopo aver aperto la bottiglia il tempo non danneggia il balsamico San Michele. La scadenza di San Michele è di 10 anni ma anche dopo quel tempo risulterà ottimo. L'aceto balsamico industriale deve essere utilizzato entro due o tre mesi dall'apertura e la sua scadenza a confezione chiusa è di soli 2 anni.

Il condimento San Michele è particolarmente indicato su carni alla griglia, bolliti o pesce ed è eccezionale con foie gras, roast beef e carpaccio. E' un classico con pinzimonio, insalate e scaglie di Parmigiano ma anche su fragole e gelato alla crema.





San Michele è un prodotto salutare. Il suo contenuto di potassio, fosforo e ferro lo rendono un ottimo dissetante e integratore di minerali. Le vitamine A e B, presenti in abbondanza, proteggono la pelle e il sistema nervoso.

La seguente tabella riassume le principali differenze tra i balsamici.

	Aceto Balsamico "Tradizionale"	Condimento Balsamico San Michele	Aceto Balsamico Industriale
Ingredienti	Mosto di uva cotto	Mosto di uva cotto	Mosto di uva concentrato, Mosto di uva cotto, Aceto di vino, Caramello
Invecchiato	> 12 anni	> 4 anni	>= 2 mesi per legge, raramente arriva ai 3 anni
Densità	Molto alta	Alta	Bassa ma tende a solidificare con il tempo
Fastidio all'olfatto	No	No	Si
Aperta la bottiglia	Il tempo non danneggia il prodotto	Il tempo non danneggia il prodotto	Da utilizzare entro 2 mesi
Prezzo approssimativo al dettaglio	80-150 EUR (100ml)	22-28 EUR (250ml)	5-10 EUR (250ml)

La confezione San Michele è identica a quella del nostro olio Santa Chiara da 250ml ma presenta una elegante fasciatura in stagnola bordeaux.

Molti dei migliori Hotel a 5 stelle in Italia hanno scelto Costa dei Rosmarini.

Il Balsamico San Michele e l'Extra Vergine Santa Chiara sono un abbinamento perfetto sui tavoli dove l'eleganza è di casa.

