



# Ortalli

1899 · MODENA

Product of Italy

## Veramente Originale





## Ortalli è tradizione e know-how italiano dal 1899

---

Le storie che vengono raccontate sono quelle che non vanno perse. Come le tradizioni che vengono tramandate di **generazione in generazione.**

La nostra storia è iniziata in **Italia nel 1899** per mano di Vittorio Ortalli, che sognava di produrre il miglior **Aceto Balsamico di Modena** per la sua famiglia.

Questa passione ha alimentato un altro suo sogno: quello di far **crescere un'azienda** che andasse ben oltre, producendo nuovi condimenti per condividere la **gastronomia italiana con il resto del mondo.**

Ancora oggi, restiamo fedeli alla nostra tradizione. **Gli aceti e gli oli Ortalli** sono un esempio vivente di questo spirito.

Scoprire Ortalli significa sentire il sole che bagna i campi con il suo calore. È l'arte di **creare senza fretta.** È percepire **la saggezza di quattro generazioni** in tutte le sue sfumature. **È sfidare i sensi.**

Ortalli eleva i tuoi piatti grazie al know-how italiano. Selezionando i **migliori ingredienti** e curando ogni minimo dettaglio, **dal campo alla tavola,** otteniamo prodotti autentici dal **sapore eccezionale.**

Perché rispettare le nostre origini è l'unico modo per restare **fedeli alla nostra essenza.**

## Veramente Originale

# I nostri pilastri

I nostri prodotti hanno molto da raccontare. Una storia lunga quattro generazioni, l'amore per il territorio italiano e la passione per il miglior sapore.

Tutto ciò che facciamo si basa su tre pilastri fondamentali che fanno la differenza:

## ORIGINE ITALIANA

Rispettiamo le nostre **origini**.  
Il modo di fare e il rispetto per il sapore originale  
senza tralasciare la **creatività**.



## METODO TRADIZIONALE

Siamo appassionati alle **tradizioni che durano nel tempo**, ai metodi classici.  
All'**arte di creare senza fretta**.



## QUALITÀ E TRASPARENZA

**Dall'uva alla bottiglia**.  
Raccontiamo la storia dei nostri prodotti  
attraverso la tracciabilità **Blockchain**.



# Veramente Originale, la nostra storia

## Amore per la terra, passione per la cultura italiana

*Prima e seconda generazione*

All'inizio del XIX secolo, la passione e la tradizione italiana portarono la famiglia Ortalli ad avviare un progetto agricolo nelle tenute delle province di Reggio Emilia e Modena.

Venivano coltivati vigneti e altri alimenti tipici della dieta mediterranea e della cultura italiana, come il grano duro

## Il nostro primo Aceto Balsamico Tradizionale

*Terza generazione*

Vittorio Ortalli ereditò la passione per i prodotti del raccolto. Si innamorò della produzione tradizionale dell'Aceto Balsamico di Modena, l'oro nero della sua terra: Modena.

Nacque così la tradizione familiare della produzione di condimenti italiani.

## Azienda familiare e internazionalizzazione

*Quarta generazione*

La quarta generazione, rappresentata da Andrea Ortalli, ha trasformato la passione familiare in un'azienda. Ha costruito il primo stabilimento e ha esportato il tesoro italiano di Ortalli nel mondo.

Ancora oggi, ogni bottiglia Ortalli è il risultato della pazienza, della pratica, della cura e dell'abilità che dedichiamo: dall'uva alla bottiglia.

## Prodotti innovativi

Continuiamo ad innovare con la stessa passione per la qualità che contraddistingue Ortalli nella produzione di aceti balsamici.

La nostra nuova gamma di oli extra vergine di oliva è stata creata per soddisfare tutte le richieste dei clienti con i migliori ingredienti.



**Ortalli**



## La casa e l'origine di Ortalli.

Le province italiane di Modena e Reggio Emilia sono gli unici luoghi al mondo in cui si può produrre l'aceto balsamico di Modena.

# Scopri Ortalli

La certezza di fare bene le cose dal 1899 è presente in ogni bottiglia.



Reca il nome Ortalli solo il migliore  
**olio extra vergine di oliva.**

Sono tutti frutto di un'accurata  
**selezione** delle olive e di un rispettoso  
processo produttivo e portano in tavola  
**il sapore e la cura** per cui Ortalli da  
sempre si caratterizza.

L'Aceto Balsamico di Modena I.G.P.  
è famoso in tutto il mondo.

È **originario di Modena e Reggio Emilia**  
e incarna lo spirito, la passione e  
**l'esperienza** della cucina italiana.

Un'ampia gamma di prodotti adattati alle  
esigenze del **settore alberghiero e della  
ristorazione.**

Tutti elaborati per valorizzare le **ricette  
tradizionali italiane.**



## Scopri i nostri oli Extra Vergini di oliva Ortalli

---

Fedeli alla tradizione italiana dell'olio di oliva, ne rispettiamo il caratteristico processo produttivo. Con tutta la nostra dedizione e il nostro impegno, presentiamo tre oli extra vergini di oliva con garanzia di una qualità superiore e di un sapore impeccabile.

Questi oli dal gusto inconfondibile arrecano tutti i ben noti benefici dell'olio di oliva per la salute. Inoltre, sono estremamente versatili, offrendo un'ampia gamma di possibilità di utilizzo.

# Olio Extra Vergine di Oliva



## SELEZIONE 100% ITALIANA

Il nostro Olio Extra Vergine di Oliva Selezione nasce da una rigorosa selezione delle migliori olive di origine 100% italiana, per offrirti l'autentico sapore italiano.

**Ideale per**  
esaltare il sapore dei tuoi piatti.

*500 ml*

# Olio Extra Vergine di Oliva



## ORIGINALE

Il nostro olio extra vergine di oliva originale è ottenuto da una miscela delle migliori olive accuratamente selezionate per offrirti il miglior sapore con una perfetta intensità.

**Ideale per**  
le tue ricette più versatili.

*500 ml*



## BIOLOGICO

Il nostro Olio Extravergine di Oliva Biologico è ottenuto da olive provenienti da coltivazioni biologiche. 100% certificati e coltivati con metodi di produzione delicati, più rispettosi e sostenibili dell'ambiente: Senza pesticidi, erbicidi o prodotti chimici, dal campo alla tua tavola. Ideale per vestire qualsiasi tuo set in un modo più ecologico.

**Ideale per**  
condire qualsiasi piatto in modo eco-friendly.

*500 ml*





# Aceti Ortalli



## GAMMA CLASSICA

- 🕒 Ottima qualità per un utilizzo quotidiano
- 🕒 Ideale per le insalate
- 🕒 Confezione sofisticata e unica

## GAMMA GOURMET

- 🕒 Vedetta: texture e aromi ottimali
- 🕒 Clelia: alta densità e sapore intenso
- 🕒 Andrea: riserva premium ad altissima densità

## BIOLOGICO

- 🕒 100% italiano
- 🕒 Certificato Bioargicert

## ACETI DI VINO

- 🕒 Aceti prodotti esclusivamente con Lambrusco e Prosecco
- 🕒 100% italiani

## GLASSE CON ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

- 🕒 Senza zuccheri aggiunti nè addensanti artificiali
- 🕒 Ideale per aromatizzare e decorare i piatti

# Dall'uva alla tua bottiglia

## MOSTO D'UVA DI QUALITÀ

Il mosto d'uva è l'ingrediente chiave. Esso viene fatto cuocere per ore fino a quando non acquisisce la sua caratteristica **consistenza cremosa e il suo aroma intenso**.

Utilizziamo solo il meglio: il **mosto cotto**, Senza addensanti nè zuccheri aggiunti Non utilizziamo mosto concentrato.



## SENZA FRETTA

La maturazione avviene in **botti di legno di qualità**. Un processo che dura almeno **due mesi**.

## DALL'ITALIA ALLA TUA TAVOLA

Ogni bottiglia è prodotta ed imbottigliata con cura nel nostro stabilimento di Modena, in Italia. **Modena e Reggio Emilia** sono gli unici luoghi al mondo in cui può essere prodotto l'aceto balsamico di Modena I.G.P.

## L'UVA

Per produrre l'aceto balsamico possono essere utilizzati solo **sette vitigni**.

Una volta che l'uva ha raggiunto la sua **maturazione ideale**, ha inizio la delicata fase della vendemmia.

Ogni prodotto Ortalli è creato con un'attenta selezione dei **migliori ingredienti**.

## VERAMENTE ORIGINALE

Prodotto secondo l'antica tradizione modenese.

Il mosto viene accuratamente miscelato con il miglior aceto di vino. Un **processo delicato**, supervisionato dal nostro **mastro acetaio**. Ogni aceto balsamico è diverso dall'altro.

## I.G.P. - QUALITÀ CERTIFICATA

Dopo la maturazione ogni lotto viene conservato ed è quindi controllato e certificato dal **Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena**.

# Ti raccontiamo la storia dei nostri aceti attraverso la Blockchain

Segui ogni fase del processo di produzione dei nostri prodotti attraverso la tecnologia di tracciabilità Blockchain. Dall'uva alla tua bottiglia.

Questo valore aggiunto consiste nell'illustrare la tracciabilità dei nostri prodotti, **dall'origine degli ingredienti alla lavorazione e alla certificazione, fino all'imbottigliamento.**

Un modo innovativo per avere maggiori informazioni sui nostri diversi prodotti.

L'obiettivo è costituito dalla **trasparenza e dalla garanzia di autenticità** in ogni fase dei nostri processi.

## COME FUNZIONA?

1

### SCANSIONA

Scansiona il QR code della bottiglia



2

### CONTROLLA

Inserisci il numero di lotto della bottiglia



3

### SCOPRI

Scopri più dettagli sul prodotto e sulle fasi di elaborazione.



# Aceto Balsamico di Modena I.G.P.

## Gamma classica



### VILLA FONTANELLI

#### Gusto Fino

Densità 1,07 

#### Profilo

"Villa Fontanelli" è prodotto con aceti di vino selezionati ed un basso contenuto di mosto d'uva cotto, il che lo rende ideale per i consumatori che vogliono un aceto balsamico da un sapore deciso per un uso quotidiano.

- *Corposità leggera.*
- *Persistente e pungente.*

#### Ideale per

Insalate, verdure, marinature.

500 ml



### CONDIMENTO BIANCO

#### Fresco

Densità 1,10 

#### Profilo

Questo condimento contiene mosto d'uva ottenuto esclusivamente da una selezione delle migliori uve bianche italiane. Ha un gusto caratteristico e un aroma fresco, dolce e fruttato. Non cambia il colore degli altri ingredienti dei piatti.

- *Con mosto di uve bianche italiane.*
- *Senza coloranti né caramello.*

#### Ideale per

Insalate, verdure, marinature.

500 ml



# Aceto Balsamico di Modena I.G.P.

## Gamma classica



### IL PANTARO

#### Gusto Pronunciato

Densità 1,13 

#### Profilo

"Il Pantaro" presenta un perfetto equilibrio di sapori. Grazie all'alta quantità di mosto d'uva cotto, non è necessario aggiungere caramello, a differenza della qualità base.

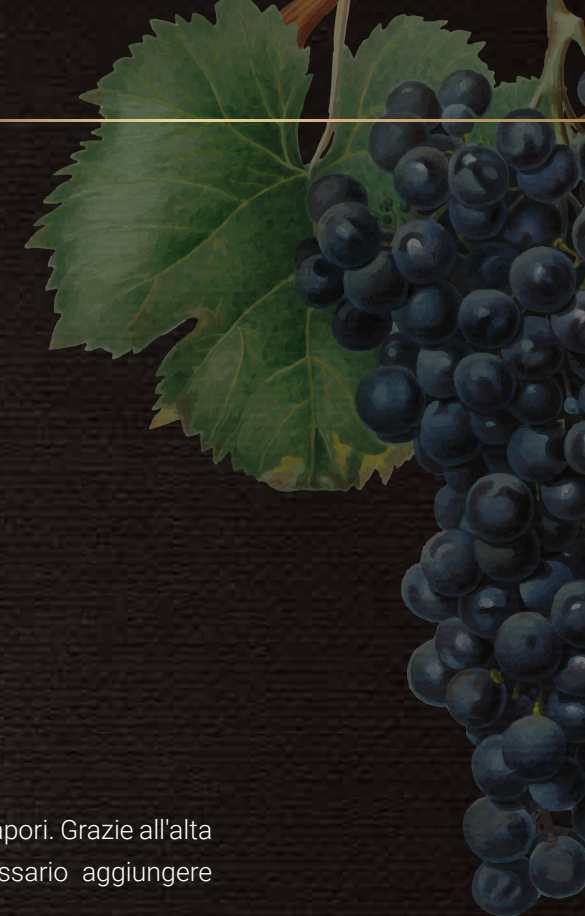
L'esclusivo formato spray, uno dei nostri prodotti più venduti, è ideale per un condimento preciso e delicato.

- Senza coloranti né caramello.
- Lo spray permette un dosaggio uniforme e senza spreco.
- Corposità media.
- Equilibrato nel sapore agrodolce.

#### Ideale per

salse a crudo ed in cottura oltre che per verdure e insalate.

500 ml  
Spray 250 ml



# Aceto Balsamico di Modena I.G.P.

## Gamma classica



### CASA MARANELLO

#### Biologico

Densità 1,10 

#### Profilo

Il "Casa Maranello" è prodotto esclusivamente con uve da agricoltura biologica. Con il codice IT BIO 007, tutti i nostri processi sono certificati da Bioagricert, dando totale trasparenza alla nostra tracciabilità. Goditi un autentico Aceto Balsamico di Modena I.G.P. totalmente biologico.

- Senza coloranti né caramello.
- Senza conservanti (solfiti).
- Con mosto d'uva cotto biologico.
- Pungente con sentori fruttati.

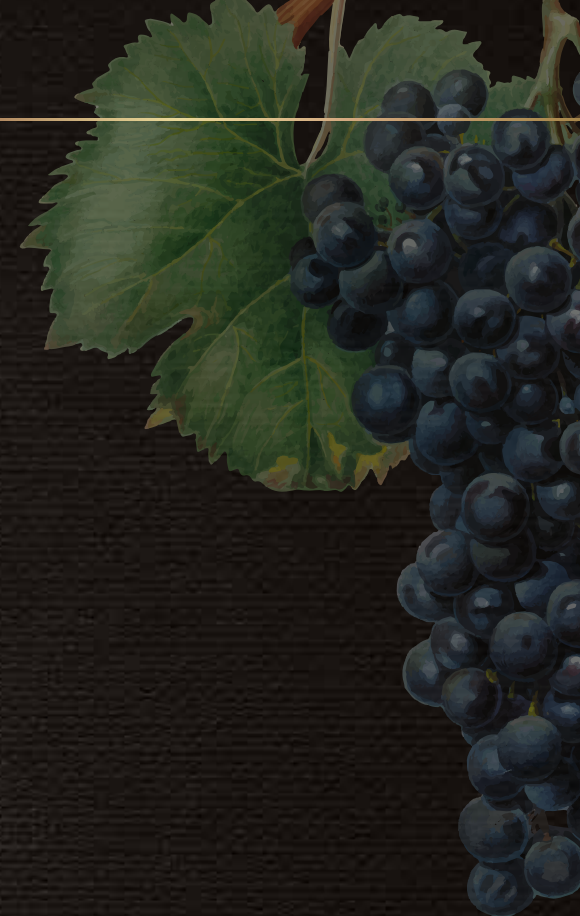
#### Ideale per

insalate, verdure, marinature.

250 ml



Certificato per  
Bioagricert IT  
BIO 007



# Aceto Balsamico di Modena I.G.P.

## Premium Bronzo



### LA VEDETTA

#### Gusto Persistente

Densità 1,19



#### Profilo

"La Vedetta" è uno dei prodotti più rinomati dell'intera gamma di aceti Ortalli. Spicca per la sua particolare bottiglia e per il suo alto contenuto di mosto d'uva cotto accuratamente selezionato, che si traduce in un gusto, un aroma e una texture persistenti.

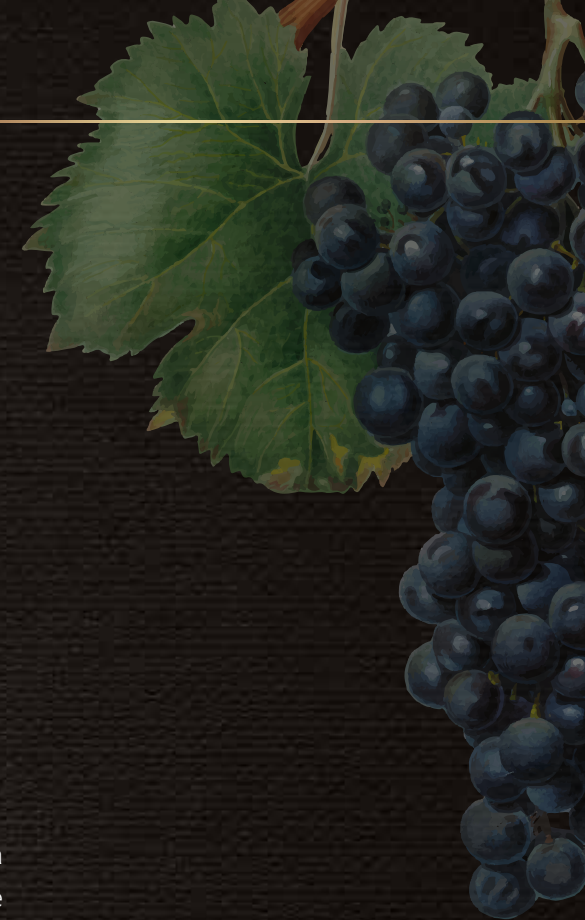
Maturato in botti di rovere.

- Senza coloranti né caramello.
- Corposità medio-alta.
- Agrodolce con note speziate.

#### Ideale per

pesce, carne e risotti.

250 ml



# Aceto Balsamico di Modena I.G.P.

## Premium Argento



### CLELIA

#### Gusto Intenso

Densità 1,29 

#### Profilo

Grazie al suo alto contenuto di mosto d'uva di alta qualità, la "Clelia" ha una densità di 1,29, il che significa che può essere dichiarato un aceto balsamico ad "alta densità". La "Clelia" è un prodotto ideale per i consumatori alla ricerca di un sapore dolce e un aroma intenso e che apprezzano un aceto molto denso. Maturato in botti di rovere.

- Senza coloranti né caramello
- Setoso al palato e delicato
- Corposità piena e rotonda
- Sapore dolce e aromi speziati.

#### Ideale per

pesce, carne, riso, formaggi, uova e gelato.

250 ml



### CONDIMENTO BIANCO

#### Delicato e Denso

Densità 1,25 

#### Profilo

Questo condimento bianco è la versione premium/ad alta densità della nostra gamma classica. La densità è ottenuta dall'alto contenuto di mosto d'uva, proveniente solo da una varietà bianca di alta qualità, che si traduce in un gusto intenso e dolce e in un aroma molto fresco. Non cambia il colore degli altri ingredienti dei piatti.

- Con mosto di uve bianche italiane.
- Senza coloranti né caramello.

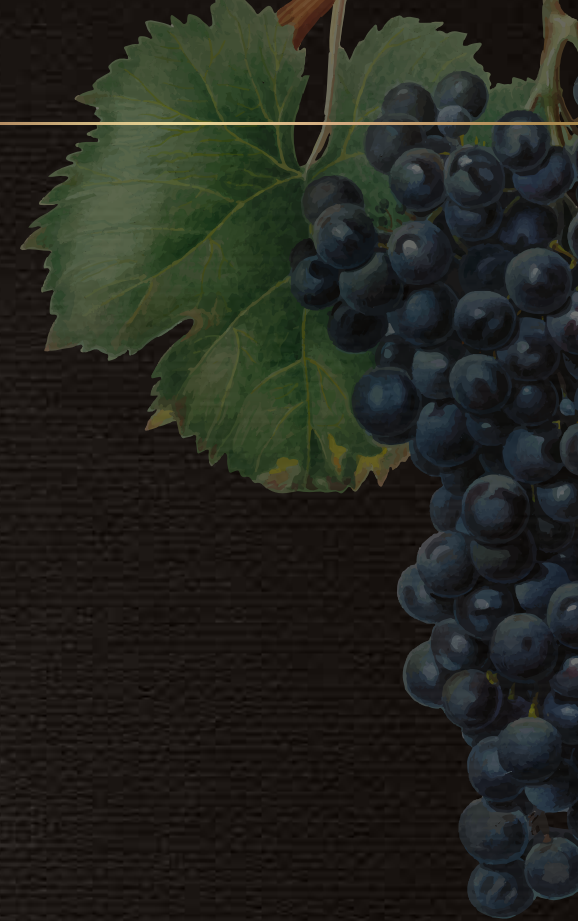
#### Ideale per

pesce cotto, riso e crudo, macedonie di frutta.

250 ml



# Aceto Balsamico di Modena I.G.P.



## Premium Oro

### ANDREA

#### Riserva ad Alta Densità

Densità 1,32



#### Profilo

Creato da Andrea Ortalli, membro della quarta generazione della famiglia, l'“Andrea” è l'aceto balsamico top premium del marchio che spicca per la sua maggiore densità. Setoso al palato, denso e delicato, è considerato il miglior Aceto Balsamico di Modena I.G.P. Ortalli. Per i palati più raffinati.

- Senza coloranti né caramello.
- Maturato nelle nostre migliori botti di rovere.

- Morbido e vellutato.
- Corposità ricca e piena.
- Sapore dolce che rievoca la marmellata e aroma tostato.

#### Ideale per

desserts, fragole, cioccolata, formaggi freschi e stagionati.

250 ml



**5 FOGLIE**

*Straordinario, di qualità superiore*

# Aceto di vino



## ACETO DI VINO ROSSO DA LAMBRUSCO I.G.T.

### Profilo

Aceto originale prodotto esclusivamente con vino Lambrusco. Spicca per il suo gusto vibrante e rinfrescante che ricorda il vino Lambrusco di fama internazionale.

- Senza coloranti.

### Ideale per

condire e cucinare qualsiasi piatto.

250 ml



## ACETO DI VINO BIANCO DA PROSECCO D.O.C.

### Profilo

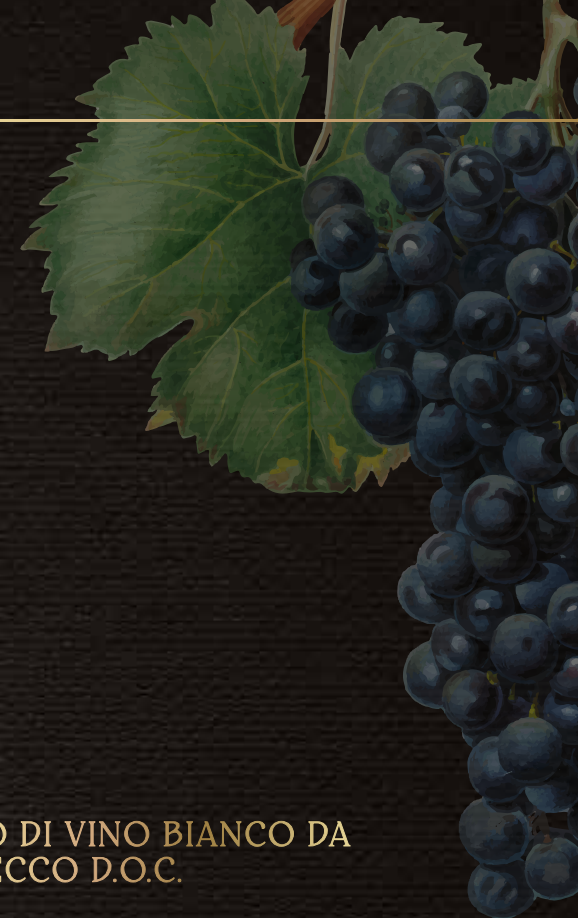
Aceto esclusivo prodotto a partire da Prosecco. È caratterizzato da un sapore dolce e note organolettiche che ricordano il vino Prosecco.

- Senza coloranti.

### Ideale per

condire e cucinare qualsiasi piatto.

250 ml



# — Glassa con Aceto Balsamico di Modena I.G.P. —



CLASSICA - BIOLOGICA - FRAGOLA - TARTUFO

## Profilo

Creata da grandi Chef italiani, questa linea di glasse con Aceto Balsamico di Modena I.G.P. nasce dall'unione dei nostri migliori aceti balsamici di Modena e mosti d'uva accuratamente selezionati. Questi ingredienti di alta qualità conferiscono al prodotto un particolare gusto denso e delicato.

- Senza zuccheri aggiunti né addensanti artificiali.

## Ideale per

condire e guarnire qualsiasi piatto, dall'antipasto ai dolci.

250 g (200 ml)

# Le nostre certificazioni

Il 100% dei prodotti che commercializziamo è soggetto a processi di miglioramento continuo ed è sottoposto ad audit interni ed esterni derivanti dalle certificazioni e dai sistemi di gestione della qualità e della sicurezza alimentare implementati.

Inoltre, disponiamo di sistemi di gestione insigniti di certificazioni di prestigio internazionale, che garantiscono i più alti standard di qualità e sicurezza alimentare dei prodotti, nonché il controllo completo della qualità e della tracciabilità dell'intera catena di approvvigionamento.



## Consorzio Tutela Aceto Balsamico

Siamo anche orgogliosi di far parte del Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena, un gruppo di produttori che collaborano per tutelare l'origine, la storia e la cultura di questi prodotti IGP, affinché i nostri clienti ricevano solo i migliori aceti.



## Foodservice

---

Il nostro Dipartimento di Foodservice ha sviluppato una vasta gamma di prodotti adattati alle esigenze del settore alberghiero e della ristorazione. Tutti i prodotti sono elaborati con l'obiettivo di portare nel tuo ristorante la ricetta tradizionale italiana.

Prodotti che conservano al 100% la qualità e l'essenza della loro origine. È questo il nostro modus operandi. Generazione dopo generazione.

# Grandi formati



## ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.

Densità 1,07

Il nostro Aceto Balsamico di Modena I.G.P. "Villa Fontanelli" è ora disponibile in un formato particolarmente adatto al settore alberghiero e della ristorazione.

- Con mosto d'uva cotto

5 L



## GLASSA CLASSICA CON ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.

La nostra glassa classica con Aceto Balsamico di Modena I.G.P. è ora disponibile in un formato particolarmente adatto al settore alberghiero e della ristorazione.

- Senza zuccheri aggiunti né addensanti artificiali.

500 g (400 ml)

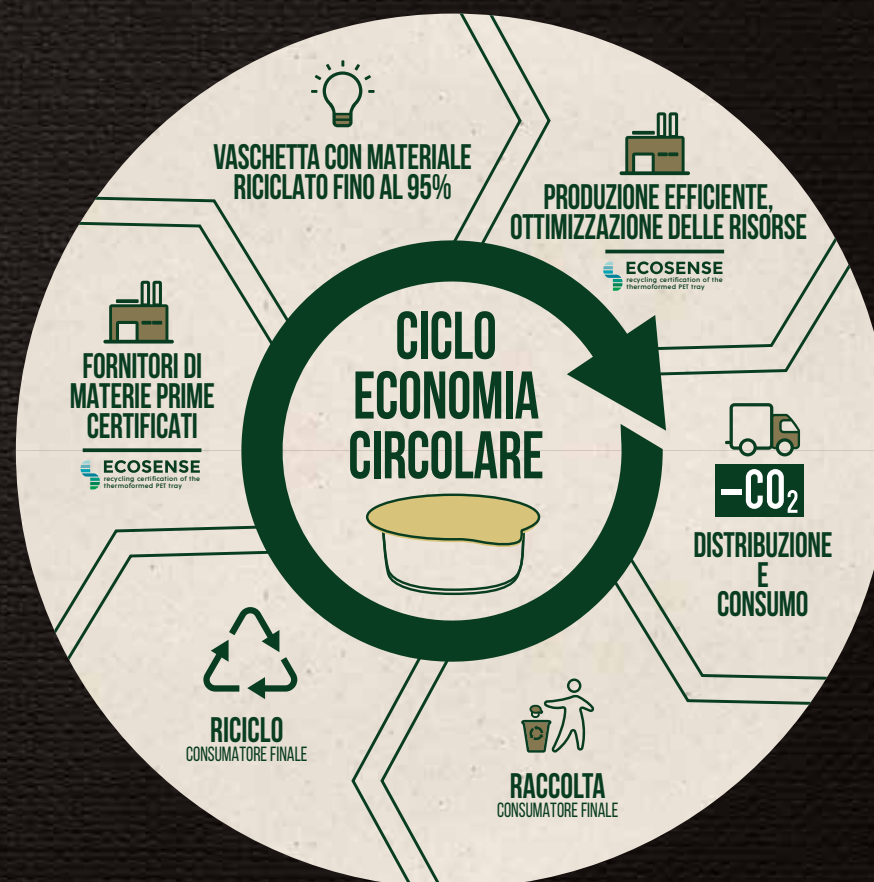
# Capsule monoporzione

Le Vaschette monodose Ortalli sono la soluzione più pratica e igienica che garantisce la sicurezza alimentare, realizzata con materiali sostenibili. Cartone riciclato al 100% e inchiostri rispettosi dell'ambiente.

In virtù di ciò, le nostre vaschette hanno ottenuto la certificazione Ecosense.



- *Cartone riciclato al 100% e inchiostri rispettosi dell'ambiente.*
- *Vaschetta con materiale riciclato fino al 95%.*



# Capsule monoporzione



## OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

### Originale

Caratterizzato da un colore dorato e un profumo fruttato.

### Ideale per

condire e cucinare qualsiasi piatto.

*Espositore 168 x 10ml*



## OLIO DI OLIVA AL PEPERONCINO

### Piccante

Squisitamente piccante.

### Ideale per

dai un tocco piccante ai tuoi piatti di pasta e pizza.

*Espositore 168 x 10ml*



# Capsule monoporzione



## ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.

**Gusto Fino**

Profilo fresco con mosto d'uva cotta.

**Ideale per**  
insalate e verdure.

*Espositore 168 x 7ml*



## ACETO DI VINO BIANCO

**Classico**

Invecchiato in legno di quercia.

**Ideale per**  
condire insalate e verdure grigliate.

*Espositore 168 x 7ml*

# Logistica

	UNITÀ DI VENDITA					LOGISTICA EUROPALLET			CODICI E INFORMAZIONI AGGIUNTIVE				
	Prodotto		Formato	Densità	Unità/scatola	Strati/pallet	Scatole/pallet	Unità/pallet	Codice EAN	Codice DUN	MOQ	Lead time	Vita utile
<b>ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.</b>	Gamma classica	Villa Fontanelli	500 ml	1,07	12	17	68	816	8024267030015	8024267130012	1 pallet	4 settimane	60 mesi
	Gamma classica	Villa Fontanelli	5 L	1,07	2	13	65	130	8024267010116	8024267110113	1 pallet	4 settimane	36 mesi
	Gamma classica	Il Pantaro	500 ml	1,13	12	17	68	816	8024267020016	8024267120013	1 pallet	4 settimane	60 mesi
	Gamma classica	Il Pantaro spray	250 ml	1,13	6	36	180	1080	8024267020085	8024267620087			
	Gamma classica	Casa Maranello	250 ml	1,10	6	36	180	1080	8024267050020	8024267650022			
	Premium Bronzo	La Vedetta	250 ml	1,19	12	11	55	660	8024267040021	8024267140028			
	Premium Argento	Clelia	250 ml	1,29	6	29	174	1044	8024267090125	8024267190122			
	Premium Oro	Andrea	250 ml	1,32	6	38	152	912	8024267090149	8024267190146	1 pallet	4 settimane	36 mesi
	Gamma classica	Condimento bianco	500 ml	1,10	12	17	68	816	8024267070011	8024267170018			
Gamma classica	Condimento bianco	250 ml	1,25	6	29	174	1044	8024267070189	8024267670181				
<b>GLASSA CON ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.</b>	Classica		250 g / 200 ml	1,25	8	31	248	1984	8024267070318	28024267070312	1 pallet	4 settimane	36 mesi
	Classica		500 g / 400 ml	1,25	6	34	170	1020	8024267070356	38024267070357			
	Biologica		250 g / 200 ml	1,25	8	31	248	1984	8024267050129	28024267050123			
	Tartufo		250 g / 200 ml	1,25	8	31	248	1984	8024267080300	28024267080304			
	Fragola		250 g / 200 ml	1,25	8	31	248	1984	8024267080294	28024267080298			
<b>ACETO DI VINO</b>	Rosso da Lambrusco I.G.T.		250 ml	1,02	6	36	180	1080	8024267010536	38024267010537	1 pallet	4 settimane	36 mesi
	Bianco da Prosecco D.O.C.		250 ml	1,02	6	36	180	1080	8024267010543	38024267010544			
<b>OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA</b>	Originale		500 ml	0,916	12	17	68	816	TBC	TBC	TBC	TBC	TBC
	Biologico		500 ml	0,916	12	17	68	816	TBC	TBC			
	Selezione 100% Italiana		500 ml	0,916	12	17	68	816	TBC	TBC			
<b>CAPSULE MONO-PORZIONE</b>	Olio Extra Vergine di oliva		168 x 10 ml (per espositore)	0,916	2	19	76	152	8024267010352	68024267010354	1 pallet	5 settimane	18 mesi
	Olio di oliva al peperoncino		168 x 10 ml (per espositore)	0,916	2	19	76	152	8024267010475	68024267010477			18 mesi
	Aceto Balsamico di Modena I.G.P.		168 x 7 ml (per espositore)	1,08	2	19	76	152	8024267010376	68024267010378			24 mesi
	Aceto di vino		168 x 7 ml (per espositore)	1,01	2	19	76	152	8024267010451	68024267010453			24 mesi



# Ortalli

1899 · MODENA

*Product of Italy*

[www.ortalli.com](http://www.ortalli.com)