Ortalli

1899 · MODENA

Product of Italy

Veramente Originale

Ortalli es tradición y saber hacer italiano desde 1899

Las historias que se cuentan son las que perduran. Como las tradiciones que pasan **de generación en generación**.
La nuestra empezó en **Italia, en 1899** de la mano de Vittorio Ortalli con la ilusión de elaborar el mejor **Aceto Balsamico di Modena** para su familia.

Esta pasión alimentó un sueño: el de **hacer crecer un negocio** para ir mucho más allá, y elaborar nuevos condimentos para compartir la **gastronomía italiana con el resto del mundo.**

Y, a día de hoy, seguimos fieles a nuestra tradición. Los **vinagres y aceites de Ortalli** son un ejemplo vivo de ese espíritu.

Descubrir Ortalli es notar el sol bañando los campos con su calidez. Es el arte de **crear sin prisas**. Es percibir la **sabiduría de cuatro generaciones** en todos los matices.
Es **desafiar a los sentidos**.

Ortalli realza tus platos gracias al saber hacer italiano. Utilizando los **mejores ingredientes** y cuidando cada detalle **desde el campo hasta tu mesa**, conseguimos productos auténticos con un **sabor excepcional**.

Porque respetar nuestros orígenes es el único modo de mantenernos **fieles a lo que somos**.

Veramente Originale

Nuestros pilares

Nuestros productos tienen mucho que contar: una historia de cuatro generaciones,
el amor por la tierra italiana y la pasión por el mejor sabor.

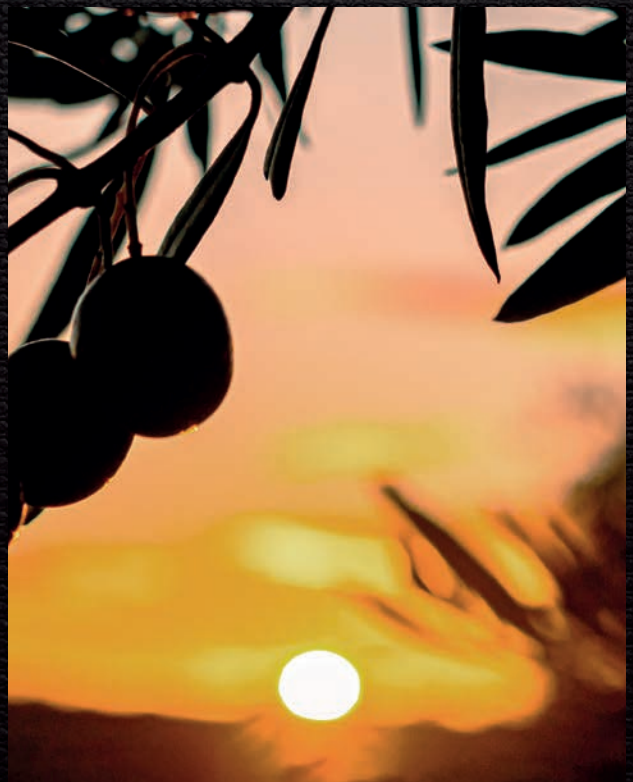
Todo lo que hacemos se basa en tres pilares fundamentales que marcan la diferencia:

ORIGEN ITALIA

Respetamos nuestro **origen**.
La manera de hacer y el respeto
por el sabor original con toda la **creatividad**.

DE MANERA TRADICIONAL

Nos apasionan las **tradiciones que perduran**,
las maneras de hacer de siempre.
El **arte de crear sin prisas**.



CALIDAD Y TRANSPARENCIA

Del campo a la botella.
Contamos la historia de nuestros productos
a través de la trazabilidad de **Blockchain**.

Veramente Originale, nuestra historia

Amor por la tierra, pasión por la cultura italiana

Primera y segunda generación

A principios del siglo XIX, la pasión y la tradición italiana llevaron a la familia Ortalli a iniciar un proyecto agrícola en sus fincas de las provincias de Reggio Emilia y Módena.

Cultivaron viñedos y otros alimentos típicos de la dieta mediterránea y de la cultura italiana como el trigo duro.

Nuestro primer Aceto Balsamico Tradizionale

Tercera generación

Vittorio Ortalli heredó la pasión por los productos agrícolas. Se enamoró de la elaboración tradicional del Aceto Balsamico di Modena, el oro negro de su tierra: Módena.

Así fue como nació la tradición familiar de elaborar condimentos italianos.

Negocio familiar e internacionalización

Cuarta generación

La cuarta generación, representada por Andrea Ortalli, transformó la pasión familiar en un negocio. Construyó nuestra primera fábrica y llevó el tesoro italiano de Ortalli al mundo.

Hasta la fecha, cada botella de Ortalli es el resultado de la paciencia, la práctica, el mimo y la destreza que invertimos en ella: desde el campo hasta la botella.

Productos innovadores

En la actualidad seguimos innovando con la misma pasión por la calidad que distingue a Ortalli en la elaboración de vinagres balsámicos.

Nuestra nueva gama de aceites de Oliva Virgen Extra se ha creado para satisfacer todas las demandas del cliente con los mejores ingredientes.

Ortalli

El hogar y el origen de Ortalli.

Las provincias italianas de Módena y Reggio Emilia son los únicos lugares en el mundo en los que puede producirse el vinagre balsámico de Módena con denominación de origen.

Expertos en condimentos italianos

La certeza de hacer las cosas bien desde 1899 está presente en cada botella.

En Ortalli solo damos nuestro nombre al **mejor aceite de oliva Virgen Extra.**

Todos ellos son fruto de una cuidadosa **selección** de aceitunas y un respetuoso proceso de elaboración y llevan a la mesa **el sabor y el mimo** que siempre han caracterizado a Ortalli.

El **vinagre balsámico de Módena** es famoso en el mundo entero.

Es **original de Módena y Reggio Emilia** y encarna el espíritu y **la experiencia** de la cocina italiana.

Ortalli cuenta con una amplia gama de productos adaptados a las **necesidades de hosteleros y restauradores.**

Todos ellos han sido elaborados para ensalzar la **tradicional receta italiana**.

Descubre nuestros aceites de oliva Virgen Extra Ortalli

En Ortalli somos fieles a la tradición italiana del aceite de oliva y respetamos su característico proceso de elaboración. Fruto de nuestra dedicación y esfuerzo, presentamos tres aceites de oliva virgen extra que garantizan una calidad superior y un sabor perfecto.

Aparte de su inconfundible sabor, estos aceites ofrecen los ya conocidos beneficios para la salud del aceite de oliva. Además, brindan un amplio abanico de posibilidades de uso, haciendo gala de su versatilidad.

Aceite de Oliva Extra Virgen

SELEZIONE 100% ITALIANA

Nuestro Aceite de Oliva Virgen Extra Selezione, se elabora a partir de una rigurosa selección de las mejores aceitunas de origen 100% italiano, para ofrecerte el auténtico sabor italiano.

Ideal para
realzar el sabor de tus platos.

500 ml

Aceite de Oliva Extra Virgen

ORIGINALE

Nuestro Aceite de Oliva Virgen Extra Originale, se elabora a partir de la mezcla de las mejores aceitunas cuidadosamente seleccionadas para ofrecerte el mejor sabor con una intensidad perfecta.

Ideal para
tus recetas más versátiles.

500 ml

BIOLOGICO

Nuestro Aceite de Oliva Virgen Extra Biologico se produce con aceitunas procedentes de cultivos ecológicos certificados a las que se aplican delicados métodos de elaboración sostenibles y respetuosos con el medio ambiente (sin pesticidas, herbicidas ni productos químicos). Del campo a tu mesa.

Ideal para
aderezar cualquiera de tus platos de forma más eco friendly.

500 ml

Certificado por
Bioagricert IT
BIO 007

Descubre nuestros vinagres Ortalli

Variedades excepcionales, desde las variedades clásicas hasta las deliciosas mezclas gourmet.
Para tu día a día. Para cuando invites a tus amigos y familia a cenar. Para una gran celebración. Para ti, porque te lo mereces.
Para cada una de esas ocasiones, hay un producto esperándote.

GAMA CLÁSICA

- Excelente calidad para uso diario
- Ideal para ensaladas
- Envase sofisticado y único

GAMA GOURMET

- **Vedetta:** textura y aromas óptimos
- **Clelia:** alta densidad y sabor intenso
- **Andrea:** reserva premium de muy alta densidad

ORGÁNICO

- 100% italiano
- Con certificado Bioargicert

VINAGRES DE VINO

- 100% italianos

CREMA BALSÁMICA

- Elaborada en Italia
- Sin azúcares ni espesantes artificiales añadidos
- Ideal para aderezar y decorar platos

Del campo a tu botella

MOSTO DE CALIDAD

El mosto - *el zumo de la uva* - es el ingrediente clave. Se cuece durante horas hasta que adquiere la **textura cremosa** y el **intenso aroma** que lo caracteriza. Solo utilizamos lo mejor: **el mosto cocido**.

Sin espesantes ni azúcares añadidos. No utilizamos concentrados.

LAS UVAS

Solo pueden usarse **siete tipos de uvas** para elaborar el vinagre balsámico.

Se recogen finales de verano cuando estén en su **punto óptimo de maduración.**

Cada producto Ortalli se crea con una cuidadosa selección de los mejores ingredientes.

EL ARTE DE CREAR SIN PRISA

La maduración y la acetificación (el proceso de elaboración del vinagre) tiene lugar en **barriles de madera de calidad**. Un proceso de **más de dos meses**.

VERAMENTE ORIGINALE

Elaborado según la **tradición de Módena**.

El mosto se mezcla cuidadosamente con el mejor vinagre de vino. Este **proceso delicado**, que sigue fielmente la tradición de Módena, es supervisado por nuestro **maestro elaborador** de vinagre. Cada uno de nuestros vinagres balsámicos es único y diferente del resto

DE ITALIA A TU MESA

Cada botella se envasa con cuidado en nuestras instalaciones de Módena, Italia.

Módena y Reggio Emilia son los únicos lugares del mundo en los que está permitido elaborar los vinagres balsámicos de Módena.

SELLO DE CALIDAD I.G.P.

Cada lote se almacena después de la maduración y el **Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena** se encarga de controlarlo y certificarlo.

La historia de nuestros vinagres a través de Blockchain

Sigue cada paso del proceso de elaboración de nuestros productos a través de la tecnología de trazabilidad Blockchain. Del campo a tu botella.

Este valor añadido consiste en explicar la trazabilidad de nuestros productos,
desde el origen de los ingredientes, la elaboración y la certificación hasta el embotellado.
Se trata de una forma innovadora de obtener más información sobre nuestros productos.

El objetivo es la **transparencia y la garantía de autenticidad** en cada fase de nuestros procesos.

¿CÓMO FUNCIONA?

1 ESCANEA

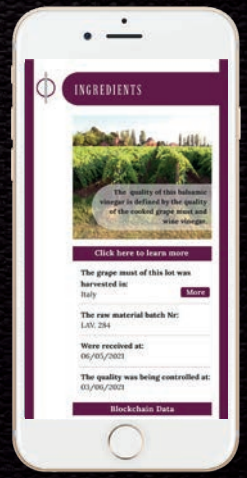
Escanea el código QR de la botella.

2 CHECK

Introduzca el número de lote de la botella.

3 DESCUBRE

Descubre más detalles sobre el producto y las fases de fabricación.



Vinagre Balsámico de Módena I.G.P.

Gama clásica

VILLA FONTANELLI

Gusto Fino

Densidad 1,07

Perfil

El Villa Fontanelli es una excelente variedad básica apta para todos los usos gracias a su mayor densidad con respecto al estándar de la IGP. Se obtiene mediante la cuidadosa acetificación del vinagre de vino tinto de calidad y el mosto. Ligero y agridulce, la parte de vinagre de vino es lo más presente en la mezcla.

- *Excelente variedad básica*
- *Cuerpo ligero.*
- *Sabor fresco y agridulce.*

Ideal para

ensaladas, verduras
y marinar carne y pescado.

500 ml

CONDIMENTO BIANCO

Agrodolce

Densidad 1,10

Perfil

Este balsámico contiene mosto de uva obtenido exclusivamente a partir de una selección de las mejores uvas blancas italianas.
Presenta un característico sabor y un aroma fresco, agridulce y afrutado. No cambia el color de los demás ingredientes de las recetas.

- *Con mosto de uvas blancas.*
- *Sin colorantes ni aromas artificiales.*

Ideal para

ensaladas, verduras
y marinar carne y pescado.

500 ml

Vinagre Balsámico de Módena I.G.P.

Gama clásica

IL PANTARO

Gusto Pronunciado

Densidad 1,13

Perfil

"Il Pantaro" presenta un equilibrio perfecto de sabores. Gracias a la significativa cantidad de mosto de uva que contiene, no es necesario añadir colorantes ni caramelo, a diferencia de las calidades estándar.
El exclusivo formato en espray, uno de nuestros productos best seller, es ideal para un aderezo preciso y delicado.

- *Sin colorante ni caramelo.*
- *El espray permite una dosificación uniforme.*
- *Densidad media.*
- *Equilibrado sabor agridulce.*

Ideal para

salsas crudas y cocidas,
verduras y ensaladas.

500 ml
Spray 250 ml

Vinagre Balsámico de Módena I.G.P.

Gama clásica

CASA MARANELLO

Ecológico

Densidad 1,10

Perfil

El 'Casa Maranello' está elaborado únicamente a partir de uvas procedentes de agricultura ecológica. Todos nuestros procesos están certificados por Bioagricert y presentan el código IT BIO 007, lo que aporta una total transparencia a nuestra trazabilidad. Disfruta de un auténtico vinagre balsámico de Módena totalmente ecológico.

- *Sin colorante ni caramelo.*
- *Sin conservantes (sulfitos).*
- *Con mosto de uva orgánico cocido*
- *Agridulce con un toque afrutado.*

Ideal para

ensaladas, verduras
y marinar carne y pescado.

250 ml

Certificado por
Bioagricert IT
BIO 007

Vinagre Balsámico de Módena I.G.P.

Premium Bronzo

LA VEDETTA

Gusto Persistente

Densidad 1,19

Perfil

"La Vedetta" es uno de los productos más reconocidos de toda la gama de vinagres Ortalli. Destaca por su particular botella y por su alto contenido de mosto de uva cuidadosamente seleccionado, lo que resulta en un gusto, un aroma y una textura persistentes. Madurado en nuestras mejores barricas de roble.

- *Sin colorantes ni caramelo.*
- *Densidad media-alta*
- *Agridulce con un toque especiado.*

Ideal para

pescado, carne y arroz.

250 ml

Vinagre Balsámico de Módena I.G.P.

Premium Plata

CLELIA

Gusto Intenso

Densidad 1,29

Perfil

Debido a su alto contenido en mosto de uva de gran calidad, Clelia puede considerarse un balsámico de 'alta densidad'. Se trata de un producto ideal para aquellos consumidores que buscan un sabor y un aroma intensos a la vez que valoran la elevada densidad del vinagre. Madurado en nuestras mejores barricas de roble.

- *Sin colorantes ni caramelo.*
- *Sedoso y delicado en boca.*
- *Cuerpo completo y redondo.*
- *Sabor dulce y aromas especiados.*

Ideal para

pescado, carne, arroz, queso, huevos y helado.

250 ml

BALSÁMICO BLANCO

Delicado y denso

Densidad 1,25

Perfil

Este balsámico blanco equivale a la versión premium / alta densidad de nuestra gama clásica. La densidad se obtiene por el alto contenido en mosto de uva, procedente únicamente a partir de una variedad blanca de alta calidad que resulta en un gusto intenso y dulce. No cambia el color de los demás ingredientes de las recetas.

- *Alto contenido de mosto de uvas blancas.*
- *Sin colorantes ni caramelo.*

Ideal para

arroz, pescado crudo y cocido, macedonia de frutas.

250 ml

Vinagre Balsámico de Módena I.G.P.

Premium Oro

ANDREA

Reserva - alta densidad

Densidad 1,32

Perfil

Creado por Andrea Ortalli, miembro de la cuarta generación de la familia, Andrea es el balsámico top premium de la marca que destaca por su mayor densidad. Sedoso al paladar, denso y delicado, se considera el mejor vinagre balsámico de Módena Ortalli. Para los paladares más sibaritas.

- *Sin colorantes ni caramelo.*
- *Madurado en barricas de roble.*
- *Suave y aterciopelado.*
- *Cuerpo rico y completo.*
- *Sabor dulce, con notas de mermelada y sabor ligeramente tostado.*

Ideal para

postres, fresas, chocolate, quesos frescos y curados.

250 ml

LEAVES FOGLIE

5 HOJAS

Extraordinario, de calidad superior

Vinagre de Vino

VINAGRE DE VINO ROSADO LAMBRUSCO I.G.T.

Perfil

Original vinagre elaborado únicamente a partir de vino Lambrusco. Destaca por su sabor vibrante y refrescante, que recuerda a este vino conocido internacionalmente.

• *Sin colorante.*

Ideal para

aderezar y cocinar cualquier plato.

250 ml

VINAGRE DE VINO BLANCO PROSECCO D.O.C.

Perfil

Exclusivo vinagre elaborado a partir de vino Prosecco. Se caracteriza por su sabor dulce y las notas organolépticas propias de dicha variedad.

• *Sin colorante.*

Ideal para

aderezar y cocinar cualquier plato.

250 ml

Crema con Aceto Balsamico Di Modena I.G.P.

CLÁSICA – ECOLÓGICA – FRESA – TARTUFO

Perfil

Creada por grandes Chefs Italianos, esta línea de cremas balsámicas nace de la unión de nuestros mejores vinagres balsámicos de Módena y mostos de uva cuidadosamente seleccionados. Estos ingredientes de alta calidad dan al producto un particular sabor denso y delicado.

- *Sin azúcares añadidos ni espesantes artificiales.*
- *Elaborada y envasada en Italia.*

Ideal para

Aderezar y decorar cualquier plato, como carnes, quesos, ensaladas y también como original aderezo sobre helados, frutas y otros deliciosos postres.

250 g (200 ml)

Nuestras certificaciones

El 100% de los productos que comercializamos están sujetos a procesos de mejora continua y son evaluados a través de auditorías internas y externas, derivadas de las certificaciones y los sistemas de gestión de calidad y seguridad alimentaria implantados.

Además, disponemos de Sistemas de Gestión con certificaciones de prestigio internacional, las cuales aseguran los más altos estándares de calidad y seguridad alimentaria de nuestros productos y el control exhaustivo de la calidad y la trazabilidad de toda nuestra cadena de suministro.

También somos miembros orgullosos del Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena, que es un grupo de productores que trabajan juntos para proteger la procedencia, la historia y la cultura de estos productos IGP para que solo los mejores vinagres lleguen a nuestros clientes.

Foodservice

Nuestro departamento de Foodservice ha desarrollado una amplia gama de productos adaptados a las necesidades de los hosteleros y restauradores. Todos ellos elaborados para trasladar a tu restaurante la tradicional receta italiana.

Productos que preservan al 100% la calidad y la esencia de su origen. Este es nuestro estilo de trabajo. Generación tras generación.

Formatos grandes

VINAGRE BALSÁMICO DE MÓDENA

Densidad 1,07

El Villa Fontanelli es una excelente variedad básica apta para todos los usos gracias a su mayor densidad con respecto al estándar de la IGP.
Se obtiene mediante la cuidadosa acetificación del vinagre de vino de calidad y el mosto.

- *Formato óptimo para el canal horeca.*
- *Una excelente variedad básica.*

5 L

CREMA BALSÁMICA CLÁSICA

Nuestra crema balsámica clásica ahora disponible en un formato especialmente óptimo para el canal horeca.

Perfecto para aderezar y decorar cualquier plato con precisión.

- *Sin azúcares añadidos ni espesantes artificiales.*

500 g (400 ml)

Tarrinas monodosis

Las tarrinas monodosis Ortalli son una solución práctica e higiénica que garantiza la seguridad alimentaria, hecha con materiales sostenibles.

Por eso, nuestras tarrinas han obtenido la certificación Ecosense.

ECOSENSE
certificación de reciclado de bandeja plástica alimentaria

- *Cartón 100% reciclado con tintas respetuosas con el medio ambiente.*
- *Tarrinas con hasta un 95% plástico reciclado.*

Tarrinas monodosis

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Original

Producido con aceitunas seleccionadas de las que se obtiene un excelente sabor afrutado.

Ideal para

aderezar y cocinar cualquier plato.

Expositor 168 x 10ml

ACEITE DE OLIVA CON PEPERONCINO

Picante

Una selección especial de aceitunas de la más alta calidad, con una nota de guindilla.

Ideal para

dar un toque picante a tus platos de pasta y pizza.

Expositor 168 x 10ml

Tarrinas monodosis

VINAGRE BALSÁMICO DE MÓDENA

Gusto Fino

Un vinagre balsámico fresco y suave.

Ideal para
ensaladas y verduras.

Expositor 168 x 7ml

VINAGRE DE VINO BLANCO

Classico

Un vinagre de vino blanco excelente, envejecido con madera de roble de forma natural y tradicional.

Ideal para
aderezar ensaladas y verduras a la plancha.

Expositor 168 x 7ml

Logística

	UNIDAD DE VENTA					EUROPALET			INFORMACIÓN ADICIONAL				
	Producto		Peso neto	Densidad	Unidades/ caja	Capas/ palet	Cajas/ palet	Unidades/ palet	Código EAN	Código DUN	Pedido mín.	Lead time	Vida útil
VINAGRE BALSÁMICO DE MÓDENA I.G.P.	Gama clásica	Villa Fontanelli	500 ml	1,07	12	17	68	816	8024267030015	8024267130012	1 palet	4 semanas	60 meses
	Gama clásica	Villa Fontanelli	5 L	1,07	2	13	65	130	8024267010116	8024267110113	1 palet	4 semanas	36 meses
	Gama clásica	Il Pantaro	500 ml	1,13	12	17	68	816	8024267020016	8024267120013	1 palet	4 semanas	60 meses
	Gama clásica	Il Pantaro spray	250 ml	1,13	6	36	180	1080	8024267020085	8024267620087			
	Gama clásica	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 Plata	Clelia	250 ml	1,29	6	29	174	1044	8024267090125	8024267190122			
	Premium Oro	Andrea	250 ml	1,32	6	38	152	912	8024267090149	8024267190146			
	Gama clásica	Condimento bianco	500 ml	1,10	12	17	68	816	8024267070011	8024267170018	1 palet	4 semanas	36 meses
	Gama clásica	Condimento bianco	250 ml	1,25	6	29	174	1044	8024267070189	8024267670181			
CREMA CON VINAGRE BALSÁMICO DE MÓDENA I.G.P.	Clásica		250 g / 200 ml	1,25	8	31	248	1984	8024267070318	28024267070312	1 palet	4 semanas	36 meses
	Clásica		500 g / 400 ml	1,25	6	34	170	1020	8024267070356	38024267070357			
	BIO		250 g / 200 ml	1,25	8	31	248	1984	8024267050129	28024267050123			
	Trufa		250 g / 200 ml	1,25	8	31	248	1984	8024267080300	28024267080304			
	Fresa		250 g / 200 ml	1,25	8	31	248	1984	8024267080294	28024267080298			
VINAGRE DE VINO	Vino tinto de Lambrusco I.G.T.		250 ml	1,02	6	36	180	1080	8024267010536	38024267010537	1 palet	4 semanas	36 meses
	Vino blanco Prosecco D.O.C.		250 ml	1,02	6	36	180	1080	8024267010543	38024267010544			
ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN	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			
TARRINAS MONO-DOSIS	Aceite de oliva Extra Virgen		168 x 10 ml (por expositor)	0,916	2	19	76	152	8024267010352	68024267010354	1 pallet	5 semanas	18 meses
	Aceite de oliva con guindilla		168 x 10 ml (por expositor)	0,916	2	19	76	152	8024267010475	68024267010477			18 meses
	Vinagre Balsámico de Módena I.G.P.		168 x 7 ml (por expositor)	1,08	2	19	76	152	8024267010376	68024267010378			24 meses
	Vinagre de vino blanco		168 x 7 ml (por expositor)	1,01	2	19	76	152	8024267010451	68024267010453			24 meses

Ortalli

1899 · MODENA

Product of Italy

www.ortalli.com