

a l i c o

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP



ACETO BALSAMICO
DI MODENA IGP
**GIOVANNA
PAVAROTTI**
PRODUCT OF ITALY
BALSAMIC VINEGAR
OF MODENA

Balsamic Vinegar of Modena



Outline

The Company

Charbonneaux-Brabant

SORBARA Cellar

MODENA Aging Warehouse

Certifications

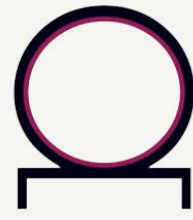
Balsamic Vinegar of Modena PGI

Criteria for Quality

Giovanna Pavarotti Line

Conclusion





alico

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

The Company

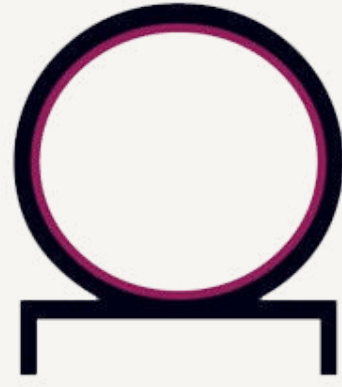


Alicò was founded at the end of 80s by an intuition: build up a **business from the family tradition, know-how and passion for the Aceto Balsamico di Modena.**

Today, the company is well established in the industry, thanks to a modern and flexible production, in collaboration with selected suppliers and in compliance with the most stringent certification standards, is able to offer a line of quality products and a professional service.



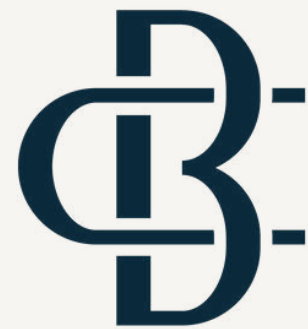
Modena is located in the region rich in tradition of Emilia Romagna



alico

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

ALICO JOINED THE
CHARBONNEAUX-BRABANT FAMILY IN 2018



CHARBONNEAUX
BRABANT

1797



CHARBONNEAUX
BRABANT
1797

Balsamic vinegar, but not only...

MUSTARDS



VINEGARS



VINAIGRETTES



MAYONNAISES AND SAUCES



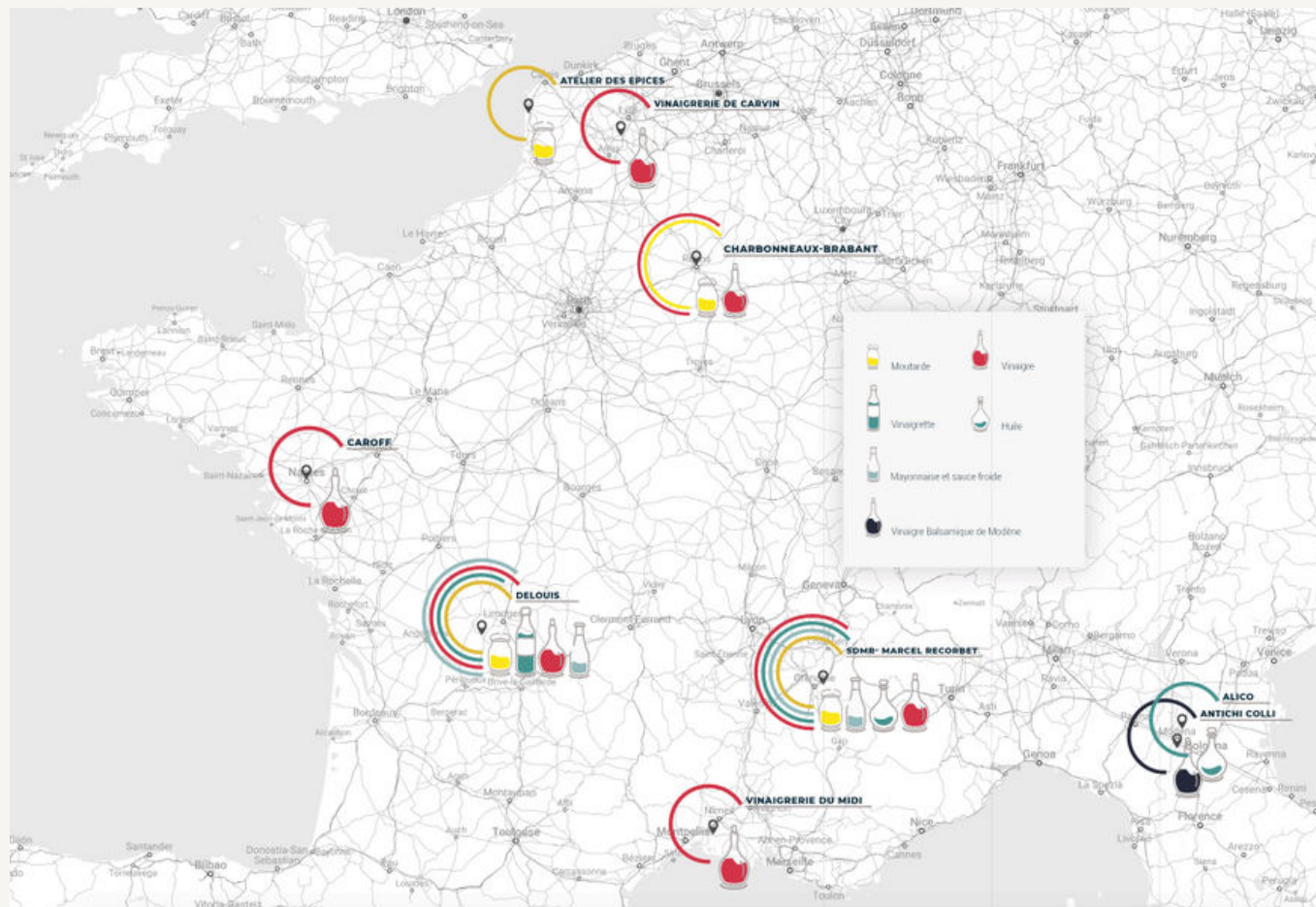


CHARBONNEAUX
BRABANT

1797

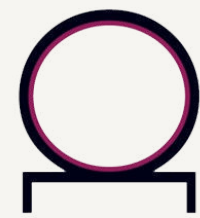
A long family story...

- Since **1797**
- One of the last French family vinegar makers
- Unique Champagne vinegar and mustard expertise



A few figures

- 9 production sites
- 7 sites in France and 2 in Italy
- Turnover of 120 million euros
- 320 employees
- Distributed in more than 80 countries worldwide



alico

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

SORBARA Cellar



TOTAL SURFACE 1.500 MQ

Storage in wood: 3.000 Hl

Storage in inox: 8.760 Hl



1 bottling line - glass
(~ 3500 bottles per hour)

1 bottling line jug 5L
(~ 550 jugs per hour)



509.000 elaborated liter of which :

- 348.000 glass bottled (1.099.000 pz)
- 151.000 jug bottled (30.200 pz)
- 10.000 bulk



MODENA aging warehouse



TOTAL SURFACE 560 MQ

Storage in wood: 4.176 Hl

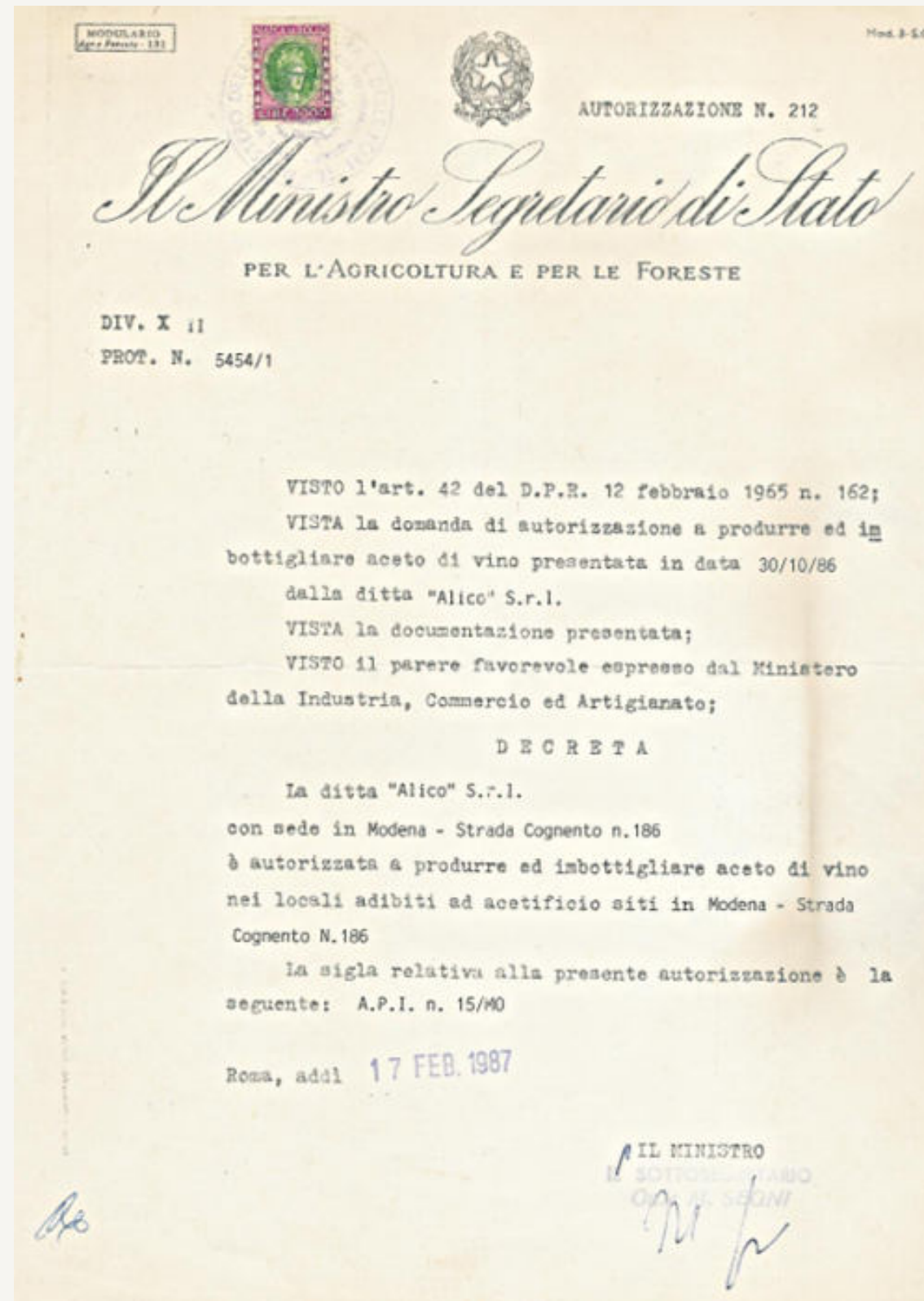
Storage in inox: 2.400 Hl

TOTAL STORAGE SORBARA + MODENA:

In wood: 7.176 Hl

in inox: 11.160 Hl

The Company



- Founded in **1986**
- Get bottling license for vinegars in year **1987**



Certifications

IFS and BRC certifications were created to:

- provide healthy products to the consumer
- ensure food safety for the distributor
- meet the requirements of Community hygiene regulations



Balsamic Vinegar of Modena can be produced exclusively in the provinces of Modena and Reggio Emilia. There, the presence of grapes characterized by a good concentration of sugars and acidity is very strong.

Balsamic Vinegar of Modena PGI is a mixture of wine vinegar and grape must. With a threshold rate set at 20% of minimum must from Italian grape varieties.





A few words on Balsamic Vinegar of Modena PGI

Ingredients:

- concentrated/cooked grape must
- wine vinegar
- colorant caramel (max 2% of total) (NOT USED IN PAVAROTTI LINE)

The added value ingredient is grape must

Process:

- Ingredients blending
- Maturation / aging in wooden barrels (eventual refilling with the new grape must)
- Transfer into inox tank (filtration)
- Eventual reblending

PGI:

In 2009 Balsamic Vinegar of Modena has gained the European protected status of “Protected Geographical Indication”.

Main points :

- All the producers and all the productions must be in compliance with PGI Regulation
- Every producer is audited once a year (sanification, traciability, paperworks, ...) by a third party Authority
- Every production batch is sampled and analyzed by a third party lab designated by Authorities before being placed on the market.
- Every label must be approved by the same Authorities (no numbers or adjective allowed)



Criteria for quality definition →

(This is ALICO internal definition)

The most objective parameter to qualify a balsamic vinegar is its **DENSITY**
(i.e 1 liter of water weights 1 kilo and the density is 1 while 1 liter of a balsamic that has a density of 1,30 weights 1,30 kilo).

WHY DENSITY?

- the more you have grape must in the initial blend, the more dense the blend will be
- The longer the product is aged, the more it become *thick*

WE HAVE DEFINED FOUR CLASSES OF QUALITIES:

- low: density lower than 1,17
- medium: density between 1,18 and 1,25
- high: density between 1,26 and 1,30
- very high: density higher than 1,30



ACETO BALSAMICO
DI MODENA IGP
**GIOVANNA
PAVAROTTI**
PRODUCT OF ITALY
BALSAMIC VINEGAR
OF MODENA



All
Products
WITHOUT
ADDED
CARAMEL

Giovanna Pavarotti Line



	Platino	Gold	Silver	Bronzo
				
Capacity (ml/Fl. Oz)	250 / 8.5	250 / 8.5	250 / 8.5	500 / 17
DENSITY at 20°C (v/v)	± 1.35	± 1.32	± 1.28	± 1.18
Sugars (g/L) (+/- 10%) * Natural from grape must	830	750	570	450
Total Acidity min value (g%ml)	6.00	6.00	6.00	6.00



Conclusion

Protected Geographical Indication

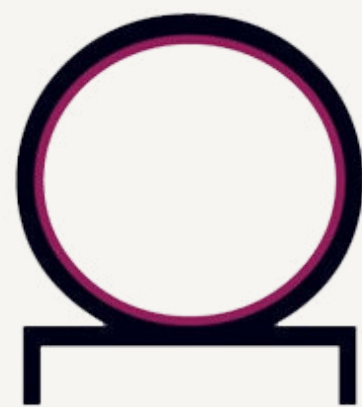
High Density *(immediate perception of higher quality than competition)*

No added caramel

Very competitive quality/price ratio

Charming Brand

Exclusive Bottle *(our own design)*



alico

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP



ACETO BALSAMICO
DI MODENA IGP
**GIOVANNA
PAVAROTTI**
PRODUCT OF ITALY
BALSAMIC VINEGAR
OF MODENA

Vinaigre Balsamique de Modène



Points clés

L'entreprise

Charbonneaux-Brabant

Cave Sorbara

Vieillissement du vinaigre balsamique de Modène

Certifications

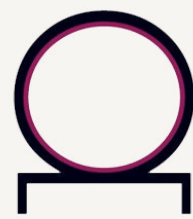
Vinaigre Balsamique de Modène IGP

Critères de qualité

La Gamme Giovanna Pavarotti

Conclusion





alico

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

L'entreprise

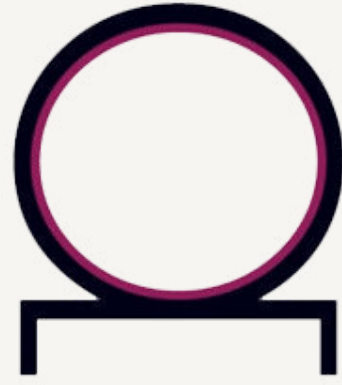


Alicò a été fondée à la fin des années 80 par une intuition : créer une entreprise fondée sur **la tradition familiale, le savoir-faire et la passion pour le vinaigre balsamique de Modène.**

Aujourd'hui, l'entreprise est bien établie dans le secteur, grâce à une production moderne et flexible. En collaboration avec des fournisseurs sélectionnés et dans le respect des normes de certification les plus strictes, elle est en mesure d'offrir une gamme de produits de qualité et un service professionnel.



Modène est située dans la province riche en traditions de l'Émilie-Romagne.



alicò

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

ALICO A REJOINT L'ENTREPRISE FAMILIALE
CHARBONNEAUX-BRABANT EN 2018



CHARBONNEAUX
BRABANT

1797



CHARBONNEAUX
BRABANT

1797



Du vinaigre balsamique, mais pas seulement...

MOUTARDES



VINAIGRES

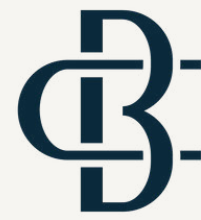


VINAIGRETTES



MAYONNAISES ET SAUCES



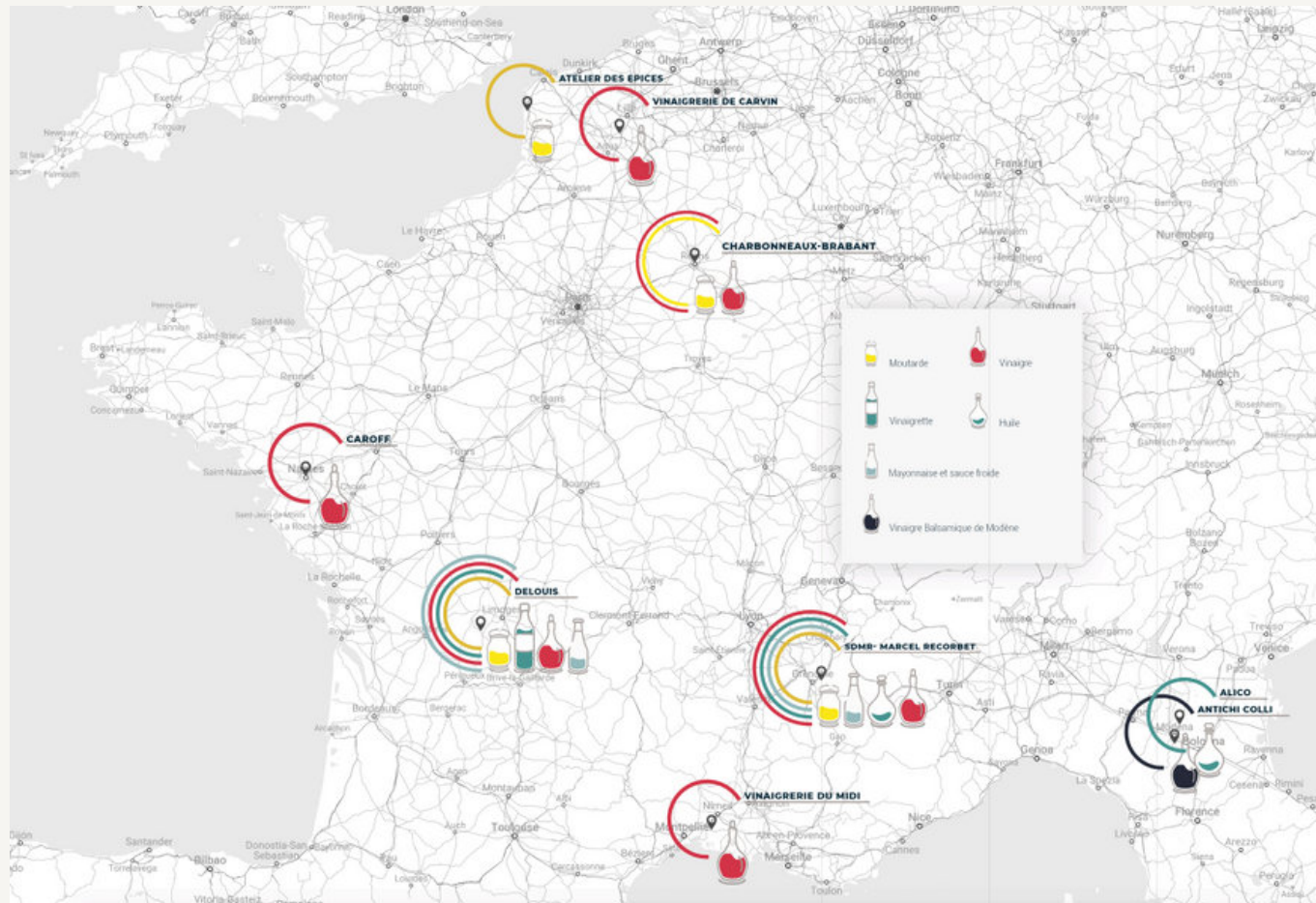


CHARBONNEAUX
BRABANT

1797

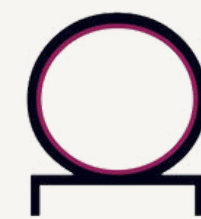
Famille & Histoire ...

- Depuis 1797
- L'un des derniers vinaigriers français
- Un savoir-faire unique en matière de vinaigres et de moutardes de Champagne



Quelques chiffres

- 11 sites de production
- 9 sites en France et 2 en Italie
- CA consolidé de 120 millions euros
- 320 collaborateurs
- Distribué dans plus de 80 pays



alico

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

Cave SORBARA



SURFACE TOTALE 1.500 MQ

Stockage fûts en bois: 3.000 Hl

Stockage fûts en inox: 8.760 Hl

1 ligne de conditionnement - verre
(~ 3500 bouteilles par heure)

1 ligne de conditionnement - 5L
(~ 550 bidons par heures)

509.000 litres, dont :

- 348.000 en bouteilles verre (1.099.000 pz)
- 151.000 en bidons (30.200 pz)
- 10.000 en vrac





Cave de vieillissement du vinaigre balsamique de Modène



SURFACE TOTALE 560 MQ

Stockage fûts en bois: 4.176 Hl

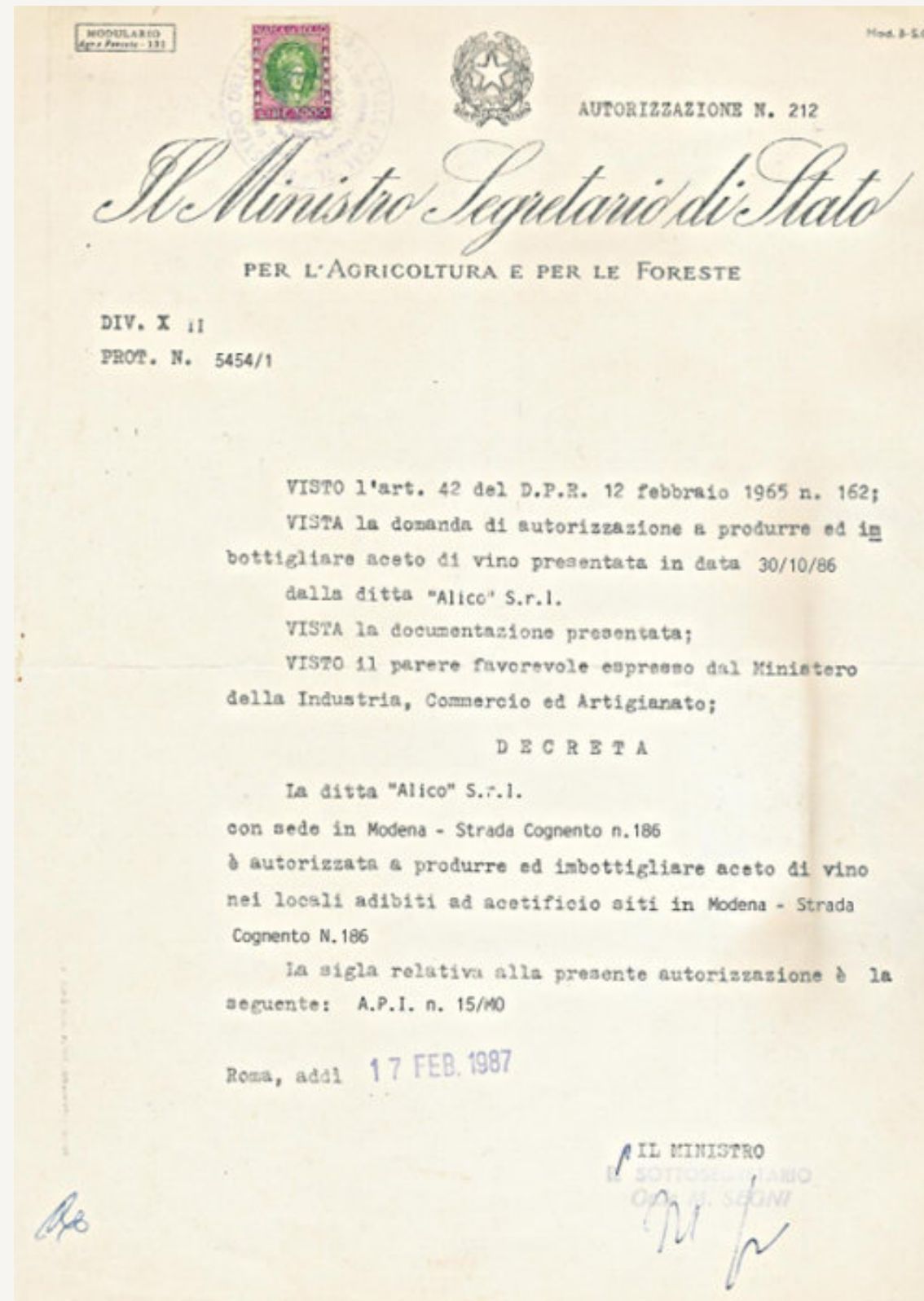
Stockage fûts en inox: 2.400 Hl

STOCKAGE TOTAL SORBARA + MODENE:

En fûts en bois : 7.176 Hl

En fûts en inox : 11.160 Hl

L'entreprise



- Fondée en **1986**
- Obtention de la licence de conditionnement pour les vinaigres en **1987**



Certifications

Les certifications IFS et BRC ont été créées pour :

- fournir des produits sains au consommateur
- assurer la sécurité alimentaire du distributeur
- répondre aux exigences de la réglementation en matière d'hygiène



Le vinaigre balsamique de Modène peut être produit exclusivement dans les provinces de Modène et de Reggio Emilia.



Le vinaigre balsamique de Modène IGP est un mélange de vinaigre de vin et de moût de raisin. Un seuil fixe de 20% du moût minimum provenant de cépages italiens est requis.





Quelques mots sur le Vinaigre balsamique de Modène IGP

Ingrédients :

- moût de raisin concentré/cuit
- vinaigre de vin
- colorant caramel (max 2% du total) (NON UTILISÉ DANS LA LIGNE PAVAROTTI)

L'ingrédient à valeur ajoutée est le moût de raisin

Processus de fabrication :

- Mélange des ingrédients
- Maturation / vieillissement en fûts de bois (éventuellement complété avec le nouveau moût de raisin)
- Transfert dans le réservoir en inox (filtration)
- Mélange éventuel

IGP :

En 2009, le vinaigre balsamique de Modène a obtenu le statut européen d'"indication géographique protégée".

Points essentiels :

- Tous les producteurs et toutes les productions doivent être en conformité avec le règlement IGP
- Chaque producteur est audité une fois par an (assainissement, traçabilité, documents ...) par une tierce partie.
- Chaque lot de production est échantillonné et analysé par un laboratoire tiers désigné par les autorités avant d'être mis sur le marché
- Chaque étiquette doit être approuvée par les mêmes autorités (aucun numéro ou adjectif n'est autorisé)



Critères pour définir la qualité →

(Il s'agit de la définition interne d'ALICO)

Le paramètre le plus objectif pour qualifier un vinaigre balsamique est sa **DENSITÉ** (1 litre d'eau pèse 1 kilo et sa densité est de 1 alors que 1 litre d'un balsamique a une densité de 1,30 = 1,30 kilo).

POURQUOI LA DENSITÉ ?

- Plus il y a de moût de raisin dans le mélange initial, plus le mélange sera dense
- Plus le produit vieillit, plus il devient épais.

NOUS AVONS DÉFINI QUATRE CLASSES DE QUALITÉS :

- faible : densité inférieure à 1,17
- moyenne : densité entre 1,18 et 1,25
- élevée : densité entre 1,26 et 1,30
- très élevée : densité supérieure à 1,30



ACETO BALSAMICO
DI MODENA IGP
**GIOVANNA
PAVAROTTI**
PRODUCT OF ITALY
BALSAMIC VINEGAR
OF MODENA



Tous les
produits sont
SANS AJOUT DE
CARAMEL

La Gamme Giovanna Pavarotti →

	Platino	Gold	Silver	Bronzo
				
Capacité (ml/Fl. Oz)	250 / 8.5	250 / 8.5	250 / 8.5	500 / 17
DENSITÉ à 20°C (v/v)	± 1.35	± 1.32	± 1.28	± 1.18
Sucres (g/L) (+/- 10%) * Naturel, provenant du mût de raisin	830	750	570	450
Valeur minimale de l'acidité totale (g%ml)	6.00	6.00	6.00	6.00



Conclusion

Indication Géographique Protégée

Densité élevée (*perception immédiate d'une qualité supérieure à celle de la concurrence*)

Sans caramel ajouté

Rapport qualité/prix très compétitif

Marque haut de gamme

Bouteille exclusive (*notre propre conception*)