



Galletti di Galletti Aurelio & C. snc
Via Faverzani, 13 - 26046 - San Daniele
Po (CR)
Tel. 0372.65544 Fax. 0372.65082
Partita IVA/Cod. Fiscale 00831070198
<http://www.gallettisnc.it>
info@gallettisnc.it

L' Azienda

Cenni Storici

La ditta **Galletti** vanta l'appellativo di **ANTICO ACETIFICIO ARTIGIANO** in quanto produce aceto di vino da 5 generazioni.

Il fondatore Francesco Galletti trasferitosi da Modena a San Daniele Po (Cremona), aprì un punto di sosta e ristoro per gli abitanti della piccola comunità e per coloro che transitavano con i barconi lungo il Po. Ai viaggiatori di passaggio venivano offerti prodotti tipici cremonesi in cambio di salumi parmensi e vini modenesi.

Successivamente, dato che localmente non si coltivavano uve pregiate ed i vini erano di bassa gradazione, Francesco Galletti pensò di affiancare a questa attività la produzione di aceto.

Fu così che nel **1871** nacque l' "Antica Fabbrica di Aceto Galletti".

Produzione

Nel corso degli anni l'Azienda Galletti si è sviluppata, passando da uno a tre stabilimenti: due a San Daniele Po ed uno a Modena.

Il sito produttivo di San Daniele Po (Cremona) è dedicato alla produzione dell'aceto di vino, degli aceti aromatizzati, dell'aceto di mele e dei condimenti. Nella cantina di Modena si cura invece la produzione di aceto balsamico di Modena.

Laboratorio Veridat

Pur essendo un'azienda artigiana a conduzione familiare, l'Azienda Galletti è in grado di offrire il massimo delle garanzie al consumatore, perchè si avvale delle più moderne tecnologie di produzione e lavorazione del prodotto (dalla fermentazione con aria sterile, alla microfiltrazione, alla pastorizzazione, al confezionamento sterile) e garantisce tracciabilità ed un controllo costante della qualità, grazie ad un avanzato laboratorio interno dotato di sofisticate attrezzature.

Assortimento

- **ACETO DI VINO BIANCO E ROSSO** – prodotto con vini italiani (disponibile anche Bio)
- **ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP** - prodotto nel ns. stabilimento di Modena (disponibile anche Bio)
- **ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA DOP**
- **ACETO DI MALTO**
- **ACETO DI RISO**
- **ACETO DI MELE** - prodotto con mele italiane (disponibile anche bio)
- **VASTA GAMMA DI CREME BALSAMICHE** (disponibili anche sfuse)
- **SUCCO DI LIMONE** (disponibile anche bio)
- **SCIROPPI DI MALTO** (disponibili anche Bio)

I nostri prodotti sono tutti di origine italiana, e sono garantiti all'analisi isotopica

Certificazioni

L' Azienda è certificata **IFS** e **BRC**

Il Laboratorio interno **VERIDAT** è certificato **ACCREDIA** al No. 1430

TRADIZIONE – TECNOLOGIA – TRACCIABILITA'

più di 140 anni di qualità creativa e gustosa
more than 140 years of creativity and quality in taste



8 B *Aceto Balsamico di Modena IGP*
(Indicazione Geografica Protetta),
invecchiato 3 anni, in bottiglia "primula" da lt 0,25.
Balsamic vinegar of Modena PGI (Protected
Geographical Indication),
aged 3 years, in 0,25 lt "primula" bottle.

58 B *Aceto Balsamico di Modena IGP*
(Indicazione Geografica Protetta),
invecchiato 3 anni, in bottiglia "quadrotta" da lt 0,25.
Balsamic vinegar of Modena PGI (Protected
Geographical Indication),
aged 3 years, in 0,25 lt "quadrotta" bottle.

Aceto Balsamico Tradizionale
*di Modena **DOP**, minimo 12 anni*
di invecchiamento, in bottiglia
"GIUGIARO" da 100 cc.

Traditional Balsamic vinegar
*of Modena **PDO**, aged for a*
minimum of 12 years, in 100 cc
bottle designed by "GIUGIARO".



23 B12



23 B25

*Aceto Balsamico Tradizionale di Modena **DOP**, Extra Vecchio minimo*
25 anni di invecchiamento, in bottiglia "GIUGIARO" da 100 cc.

*Traditional Balsamic vinegar of Modena **PDO**, Extra Vecchio, aged*
for a minimum of 25 years, in 100 cc bottle designed by "GIUGIARO".



Galletti s.n.c.

Uff. comm. e amm. Via Faverzani, 13 - 26046 San Daniele Po (Cremona) ITALIA
 Tel. 0.372.65544 - Fax 0.372.65082 - www.gallettisnc.it - E-mail: info@gallettisnc.it
 Produzione Aceto Balsamico di Modena IGP - Via V. Monti, 59 (Modena) ITALIA

più di 140 anni di qualità creativa e gustosa
more than 140 years of creativity and quality in taste

Aceto Balsamico di Modena IGP (Indicazione Geografica Protetta)
Balsamic vinegar of Modena PGI (Protected Geographical Indication)



5 B



10 B



41 BS



8A BS

5 B

Aceto Balsamico di Modena IGP,
in bottiglia "rossini" da lt 0,5.
Balsamic vinegar of Modena PGI,
in 0,5 lt "rossini" bottle.

10 B

Aceto Balsamico di Modena IGP,
in bottiglia "ampolla" da lt 0,5.
Balsamic vinegar of Modena PGI,
in 0,5 lt "cruet" bottle.

41 BS

Aceto Balsamico di Modena IGP,
in bottiglia "bordolese" da lt 0,25 con spruzzatore.
Balsamic vinegar of Modena PGI,
in 0,25 lt "bordolese" bottle with spray.

8A BS

Aceto Balsamico di Modena IGP,
in bottiglia "primula" da lt 0,25 con spruzzatore.
Balsamic vinegar of Modena PGI,
in 0,25 lt "primula" bottle with spray.

4 B

Aceto Balsamico di Modena IGP,
in bottiglia "bordolese" da lt 1.
Balsamic vinegar of Modena PGI,
in 1 lt "bordolese" bottle.

7 B

Aceto Balsamico di Modena IGP,
in bottiglia "ligustro" da lt 0,5.
Balsamic vinegar of Modena PGI,
in 0,5 lt "ligustro" bottle.

29 B - 29 BP

Aceto Balsamico di Modena IGP,
in bottiglia "TH" da lt 0,25.
Balsamic vinegar of Modena PGI,
in 0,25 lt "TH" bottle.



5 BB



10 BB

5 BB

Aceto Balsamico di Modena IGP, prodotto con uve provenienti da
agricoltura biologica, in bottiglia "rossini" da lt 0,5.
Balsamic vinegar of Modena PGI, produced with grapes from organic
agriculture, in 0,5 lt "rossini" bottle.

10 BB

Aceto Balsamico di Modena IGP, prodotto con uve provenienti da
agricoltura biologica, in bottiglia "ampolla" da lt 0,5.
Balsamic vinegar of Modena PGI, produced with grapes from organic
agriculture, in 0,5 lt "cruet" bottle.



4 B



7 B



29 B



29 BP

Questi prodotti sono disponibili anche in:
- taniche da 5 lt e 25 lt - minicontainer (IBC) da 1000 lt
camion cisterna.
The a. m. products are also available in:
- 5/25 lt plastic jugs - 1000 lt containers (IBC) - tanks.



Galletti s.n.c.

Uff. comm. e amm. Via Faverzani, 13 - 26046 San Daniele Po (Cremona) ITALIA
Tel. 0.372.65544 - Fax 0.372.65082 www.gallettisnc.it E-mail: info@gallettisnc.it
Produzione Aceto Balsamico di Modena IGP - Via V. Monti, 59 (Modena) ITALIA

più di 130 anni di qualità creativa e gustosa
more than 130 years of creativity and quality in taste

Aceto di vino Wine Vinegar



1 V D Aceto di vino
1 V B decolorato/bianco/rosso,
1 V R acidità 6%, in bottiglia
 "standard" da lt 1.
 Decolorized/white/red,
 wine vinegar, 6% acidity,
 in 1 lt "standard" bottle.

5 V/6 B Aceto di vino bianco/rosso,
5 V/6 R acidità 6%,
 in bottiglia "rossini" da lt 0,5.
 White/red wine vinegar,
 6% acidity,
 in 0,5 lt "rossini" bottle.

29 V B Aceto di vino bianco/rosso,
29 V R acidità 6%,
 in bottiglia "TH" da lt 0,25.
 White/red wine vinegar,
 6% acidity,
 in 0,25 lt "TH" bottle.

Aceto di vino con uve provenienti da agricoltura biologica Wine vinegar with grapes from organic agriculture

5 V B
 Aceto di vino bianco, acidità 6%,
 prodotto con uve provenienti da
 agricoltura biologica,
 in bottiglia "rossini" da lt 0,5.
 White wine vinegar,
 6% acidity, produced with grapes
 from organic agriculture,
 in 0,5 lt "rossini" bottle.

10 V B
 Aceto di vino bianco, acidità 6%,
 prodotto con uve provenienti da
 agricoltura biologica,
 in bottiglia "ampolla" da lt 0,5.
 White wine vinegar,
 6% acidity, produced with grapes
 from organic agriculture,
 in 0,5 lt "cruet" bottle.



5 V B

10 V B

Questi prodotti sono disponibili anche in:
 - taniche da 5 lt e 25 lt - minicontainer (IBCs) da 1000 lt
 camion cisterna.
 The a. m. products are also available in:
 - 5/25 lt plastic jugs - 1000 lt containers (IBCs) - tanks.



Galletti s.n.c.

Uff. comm. e amm. Via Faverzani, 13 - 26046 San Daniele Po (Cremona) ITALIA
 Tel. 0.372.65544 - Fax 0.372.65082 www.gallettisnc.it E-mail: info@gallettisnc.it
 Produzione Aceto Balsamico di Modena IGP - Via V. Monti, 59 (Modena) ITALIA

*più di 140 anni di qualità creativa e gustosa
more than 140 years of creativity and quality in taste*



5 BI



6 BI

Aceto di Malt
acidità 5%, in bottiglia
"rossini" da lt 0,5.

Malt Vinegar,
5% acidity, in 0,5 litre
"rossini" bottle.

Aceto di Malt
acidità 5%, in bottiglia
"cesena" da lt 0,25.

Malt Vinegar,
5% acidity, in 0,25 litre
"cesena" bottle.

Aceto di Riso, acidità 5%,
in bottiglia "rossini" da lt 0,5.
Rice vinegar, 5% acidity,
in 0,5 litre "rossini" bottle.

Aceto di Riso, acidità 5%,
in bottiglia "cesena" da lt 0,25.
Rice vinegar, 5% acidity,
in 0,25 litre "cesena" bottle.



6 R



5 R



6 M

Aceto di Mele, acidità 5%,
in bottiglia "rossini" da lt 0,5.

Apple Vinegar,
5% acidity, in 0,5 litre "rossini" bottle. **5 M**

Aceto di Mele, acidità 5%,
in bottiglia "cesena" da lt 0,25.

Apple Vinegar,
5% acidity, in 0,25 litre "cesena" bottle.



Galletti s.n.c.

Uff. comm. e amm. Via Favazzani, 13/A - 26046 San Daniele Po (Cremona) ITALIA
Tel. 0.372.6544 - Fax 0.372.65082 - www.gallettisnc.it E-mail: info@gallettisnc.it
Produzione Aceto Balsamico di Modena IGP - Via V. Monti, 59 (Modena) ITALIA



Questi prodotti sono disponibili anche in:
- taniche da 5 lt e 25 lt - minicontainer (IBC) da 1000 lt
camion cisterna.

The a. m. products are also available in:
- 5/25 lt plastic jugs - 1000 lt containers (IBCs) - tanks.

*più di 140 anni di qualità creativa e gustosa
more than 140 years of creativity and quality in taste*

Prodotti Biologici

Organic products

Prodotto in conformità al Reg. CE 834/2007



5 BIB



6 BIB

Aceto di Malto Biologico
acidità 5%, in bottiglia
"rossini" da lt 0,5.

Organic Malt Vinegar,
5% acidity, in 0,5 litre
"rossini" bottle.

Aceto di Malto Biologico
acidità 5%, in bottiglia
"cesena" da lt 0,25.

Organic Malt Vinegar,
5% acidity, in 0,25 litre
"cesena" bottle.

Aceto di Riso Biologico, acidità 5%,
in bottiglia "rossini" da lt 0,5.

Organic Rice vinegar, 5% acidity,
in 0,5 litre "rossini" bottle.

Aceto di Riso Biologico, acidità 5%,
in bottiglia "cesena" da lt 0,25.

Organic Rice vinegar, 5% acidity,
in 0,25 litre "cesena" bottle.



6 RB



5 RB



6 MB

Aceto di Mele
Biologico, acidità 5%,
in bottiglia "rossini" da lt 0,5.

Organic Apple Vinegar,
5% acidity, in 0,5 litre "rossini" bottle.



5 MB

Aceto di Mele Biologico, acidità 5%,
in bottiglia "cesena" da lt 0,25.

Organic Apple Vinegar,
5% acidity, in 0,25 litre "cesena" bottle.



Galletti s.n.c.

UFF. comm. e amm. Via Faverani, 13/A - 26046 San Daniele Po (Cremona) ITALIA
Tel. 0.372.65544 - Fax 0.372.65082 - www.gallettisn.c.it E-mail: info@gallettisn.c.it
Produzione Aceto Balsamico di Modena IGP - Via V. Monti, 39 (Modena) ITALIA

Cremona Food
ITALIAN ORIGIN

Questi prodotti sono disponibili anche in:
- taniche da 5 lt e 25 lt - minicontainer (BBCs) da 1000 lt
camion cisterna.
The a. m. products are also available in:
- 5/25 lt plastic jugs - 1000 lt containers (BBCs) - tanks.





Galletti

Antico Acetificio Artigiano d'Italia (1871)

one of the oldest vinegarhouses in Italy (1871)



