



# *Katalog Ocet Balsamiczny*



ACETAIA  
BELLEI

## BELLEI - WPROWADZENIE

Aby lepiej zrozumieć genezę firmy Bellei Luigi i Figli s.r.l., musimy cofnąć się do roku 1600, kiedy Bellei byli odpowiedzialni za zarządzanie i uprawę rozległych gruntów rolnych, będących własnością potężnych lokalnych władców.

Bellei zawsze kultywowali miłość i mocno angażowali się w produkcję octu balsamicznego z Modeny IGP, szlachtetnego dziedzictwa książąt Estense. Od końca XIX wieku rodzina Bellei produkowała ocet balsamiczny tylko do własnego użytku. W ciągu ostatnich 25 lat znacznie zwiększono produkcję, głównie po to, aby zaspokoić potrzeby rynkowe, w związku z czym zwiększono liczbę fabryk octu, aby docelowo dysponować ponad 3000 beczkami ze szlachtetnej odmiany drewna oraz 3000 beczkami

z delikatnego drewna. Pomimo silnej ekspansji handlowej firmy kierownictwo nadal ma charakter rodzinny.

Pan Bellei, ekspert w dziedzinie winogron i wszystkich produktów pochodnych przekazał swoje ogromne doświadczenie odniesieniu do jakości i autentyczności surowców wszystkim tym, którzy angażują się w produkcję, gwarantując niezmienną jakość produktu i ścisłą selekcję składników. Z kolei córka, Mariangela Bellei jest odpowiedzialna za politykę handlową całej firmy. Polityka handlowa opiera się nie tylko na wzroście sprzedaży, ale także na poszukiwaniu coraz wyższych poziomów jakości, dlatego też ocet balsamiczny z Modeny IGP "Bellei" jest znany na całym świecie właśnie z doskonałej jakości.



# CERTYFIKUJEMY JAKOŚĆ

Ocet balsamiczny z Modeny uzyskał oznaczenie I.G.P (Chronione Oznaczeniem Geograficznym - Reg. CE N. 583/2009) przyznane przez Unię Europejską 3 lipca 2009 r. Aby uzyskać certyfikat ocet balsamiczny z Modeny musi być wyprodukowany i poddany starzeniu wyłącznie na terytorium Modeny i Reggio Emilia, a jego produkcja wymaga użycia moszczu gronowego tylko z 7 odmian winorośli charakterystycznych dla regionu Emilia Romagna o typowym, słodko-kwaśnym smaku: Lambrusco, Sangiovese, Trebbiani, Albana, Ancellotta, Fortana, Montuni. Ocet balsamiczny z Modeny IGP musi być (zgodnie z zasadami) poddany starzeniu w beczkach ze szlachetnego

drewna przez co najmniej 60 dni, podczas gdy nazwę INVECCHIATO może uzyskać tylko ten, który leżakuje co najmniej 3 lata.

Dzięki popularności octu balsamicznego z Modeny chronionego oznaczeniem geograficznym (IGP) rozpoczęto dalsze kontrole składników zgodnie z nowymi parametrami prawnymi. Wyznaczonym przez Ministerstwo organem certyfikującym i przeprowadzającym kontrolę jest CSQA. Organ ten ma za zadanie zagwarantować stałą jakość i integralność octu balsamicznego.



## CO TO JEST OCET BALSAMICZNY?

Niepozorny ocet balsamiczny znany jest od średniowiecza i wówczas traktowano go jako lekarstwo, a nie produkt spożywczy. W oryginalnej wersji produkowany jest we Włoszech z winogron – czerwonej odmiany Lambrusco lub białej odmiany Trebbiano. Ocet balsamiczny uzyskiwany jest z moszczu, czyli świeżo wyciśniętego soku z owoców, który następnie zostaje poddany redukcji (zagęszczeniu) w wyniku długotrwałego gotowania. Podczas obróbki termicznej dochodzi do odparowania ok. 1/3 objętości wody i rozkładu cukrów zawartych w soku winogronowym. To bardzo słodkie owoce. Zachodzi również reakcja Maillarda,

czyli karmelizacja cukrów prostych (glukozy, fruktozy), które nadają późniejszemu octowi charakterystycznej, ciemnobrązowej barwy.

Co dalej? Zagęszczony sok owocowy zostaje przelany do drewnianych beczek, w których leżakuje minimum dwa miesiące. W tym samym czasie dochodzi do m.in. fermentacji octowej, podczas której zostaje wytworzony kwas octowy i niewielkie ilości winnego, a także przemiana aminokwasów, kiedy to powstają związki aromatyczno-smakowe.



## OCET BALSAMICZNY - ZASTOSOWANIE W KUCHNI

Oryginalny ocet balsamiczny ma niepowtarzalny, ciemnobrunatny, mieniący się złoto-czerwonymi refleksami kolor, który uzyskuje się w wyniku wieloletniego leżakowania w drewnianych baryłkach. Dzięki leżakowaniu ocet nabiera również łagodnego smaku i aromatu. Na unikatowy, silnie aromatyczny smak i zapach octu balsamicznego składają się produkty i półprodukty powolnych procesów fermentacji wraz z produktami wspomnianej już reakcji Maillarda. Kwasowość octu balsamicznego wynosi 6%. Ocet balsamiczny doskonale podkreśli smak sałatek, dań z drobiu i czerwonego mięsa. Świetnie komponuje się z rybami,

warzywami, a nawet lodami. Rodowici Włosi chętnie polewają nim truskawki lub owoce leśne. Ocet balsamiczny jest także niezastąpionym dodatkiem przy degustacji serów, zarówno tych świeżych jak mozzarella, jak i tych o mocniejszych smakach typu Grana Padano.



# WŁASCIWOSCI ZDROWOTNE OCTU BALSAMICZNEGO

Według naukowców ocet balsamiczny ma pozytywny wpływ na zdrowie naszego organizmu. Dzięki badaniom udało się ustalić, że ocet może:

- Korzystnie wpływać na nasze trawienie
- Działać antybakteryjnie i antyseptycznie
- Obniżać poziom złego cholesterolu i zmniejszać ryzyko zachorowania na miażdżycę
- Doskonale regulować poziom cukru we krwi
- Wspomagać odchudzanie poprzez przyspieszanie przemiany materii



## KREM BALSAMICZNY

Niezwykły aromat, głęboka słodycz z delikatną, kwaskowatą nutą. Można go stosować do przyrządzania potraw zimnych, jako dodatek do sałatek i deserów. Prawdziwie głęboki smak i aromat wydobywają z niego potrawy gorące, szczególnie czerwone mięsa i dziczyzna. Można kupić gotowy krem balsamiczny z octu balsamicznego z Modeny albo z aromatem owoców, np. pomarańczowy, truskawkowy, cytrynowy.

## BIAŁY KREM BALSAMICZNY NA BAZIE OCTU BALSAMICZNEGO Z MODENY

Słodka i kwaskowa jednocześnie, o neutralnej barwie jest doskonała do doprawiania słodkich i kwaśnych dań bez zmiany ich naturalnego wyglądu. Biała Glassa idealnie pasuje do delikatniejszych dań - pieczonego, białego mięsa, gotowanej ryby, grillowanych i gotowanych warzyw, wieloskładnikowych sałat, a także młodych i dojrzałych serów.



PORTFOLIO NASZYCH  
PRODUKTÓW





# LINIA FOOD SERVICE

Linia Food Service została stworzona głównie z myślą o szefach kuchni, restauratorach i innych podmiotach sektora gastronomicznego poszukujących octu balsamicznego do codziennego użytku, który będzie praktyczny w użyciu i wrzechstronny jako dodatek do dań różnego rodzaju, nie zaniedbując przy tym starannie dobranej receptury i składników z najwyższej półki. Wszystkie produkty Bellei Food Service są wolne od GMO, glutenu i tłuszczu, idealnie sprawdzają się w dietach wegetariańskich, jako że do ich produkcji używa się wyłącznie włoskich winogron.



Kod BEL02  
Ocet balsamiczny IGP  
z Modeny 1l



Kod BEL20  
Ocet balsamiczny IGP  
z Modeny 500 ml



Kod BEL08  
Ocet balsamiczny IGP  
z Modeny 250 ml



Kod BEL01  
Ocet balsamiczny IGP  
z Modeny 5l



## ŻEBERKA JAGNIĘCE W SOSIE BALSAMICZNYM Z DODATKIEM ZIOŁ

Odpowiednio dobrze przygotowane i przyprawione mięso jest niezwykle smakowite i delikatne. Marynata przeznaczona do tego typu jagnięciny łączy w sobie smak octu balsamicznego, nuty musztardy Dijon i aromatycznych ziół. Mieszanka unikatowych składników sprawia, że sos odpowiednio podkreśla charakter dania, ale i pozostawia wyraźny smak jagnięciny.

### Składniki:

- żeberka jagnięce
- 1/2 szklanki oliwy z oliwek
- 1/4 szklanki octu balsamicznego
- 2 ząbki gnieczonego czosnku
- 1 łyżka stołowa świeżego rozmarynu, posiekanego
- 1 łyżka stołowa miodu
- 2 łyżeczki musztardy Dijon
- 1 łyżeczka suszonego oregano
- szczypta soli i pieprzu do smaku

1. Umieść mięso w płytkim naczyniu lub plastikowej folii do pieczenia.
2. Połącz składniki: oliwę z oliwek, ocet balsamiczny, czosnek, rozmaryn, miód, musztardę, oregano, sól i pieprz. Dobrze wymieszaj i polej mięso.
3. Powstałą marynatę delikatnie wymieszaj i polej nią mięso.
4. Zakryj naczynie bądź zamknij torebkę z mięsem i włóż do lodówki na 1 lub 2 godziny.
5. Rozgrzej grilla do średnio-wysokiej temperatury. Wyjmij żeberka z lodówki i poukładaj je na ruszcie. Resztę marynaty można wyrzucić.
6. Grilluj żeberka przez około 4 do 5 minutę każdą ze stron dopóki nie uzyskasz porządane efektu.

# LINIA GOURMET

Linia Gourmet to wyraz doskonałości i owoc wielowiekowej tradycji. Wszystkie produkty zostały stworzone z myślą o najdelikatniejszych podniebieniach.

## GOURMETOCET BALSAMICZNY Z MODENY I.G.P.

Czerwone Bellei charakteryzujące się świeżą kwasowością, a białe zrównoważoną słodyczą. Produkty są szczególnie polecane do lekkich dań, warzyw i grillowanej ryby. Czarne Bellei posiada długo utrzymujący się aromat i intensywny smak: ocet ten jest polecany jako dodatek do risotto, grillowanego mięsa, dojrzewającego sera, truskawek i lodów.



Kod BEL15  
Ocet balsamiczny  
z Modeny IGP  
250ml "Rossa"



Kod BEL16  
Ocet balsamiczny  
z Modeny IGP  
250ml "Bianca"



Kod BEL17  
Ocet balsamiczny  
z Modeny IGP  
250ml "Nera"



## MEDALIONY WOŁOWE Z SOSEM BALSAMICZNYM

### Składniki:

- 800g polędwicy wołowej
- rozmaryn
- 45g masła
- oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia
- 8 plasterków wieprzowej pancetty

### Sos balsamiczny:

- 250 ml octu balsamicznego
- 1 laska cynamonu
- 4 goździki
- jagody jałowca

1. Przygotuj 4 medaliony wołowe o wadze ok. 200g każdy.
2. Nałóż na mięso kilka gałązek rozmarynu, owiń 2 plasterkami boczku i zawiń sznurkiem kuchennym, aby nic się nie rozpadło.
3. Rozgrzej kilka kropel oliwy z oliwek i masła na dużej patelni. Ułóż medaliony wołowe i smaż, dopóki nie zarumienią się (przez ok. 3-5 minut każdą ze stron).
4. Wyjmij z patelni i odłóż na bok.
5. Sos możesz przygotować na tej samej patelni: wymieszaj ocet balsamiczny, rozgniecione jagody jałowca wraz z goździkami i laską cynamonu. Gotuj powoli, dopraw do smaku i zdejmij z ognia.
6. Sos należy przelać przez grube sitko i polać nim usmażone wcześniej medaliony wołowe.
7. Zaleca się serwować danie w towarzystwie świeżej sałwii.

# LINIA GOURMET

## OCTY BALSAMICZNE SPECIALI

Długie starzenie, wysoka gęstość i złożony smak: Suite oraz Platino charakteryzują się wyrafinowanym, zrównoważonym smakiem oraz ekskluzywnym i luksusowym opakowaniem. Ten ocet to idealny dodatek do mięs, przekąsek, ryb i deserów.



Kod BEL18  
Ocet balsamiczny  
z Modeny IGP  
250ml "Platino"



Kod BEL19  
Ocet balsamiczny  
z Modeny IGP  
250ml "Suite"



## KREWETKI KRÓLEWSKIE Z OCTEM BALSAMICZNYM

Danie na bazie krewetek zawsze stanowi kwintesencję dobrego smaku. Zdrowe, lekkostrawne, pięknie komponujące się na talerzu. Danie idealne dla miłośników owoców morza oraz koneserów lekkich, wykwintnych dań.

### **Składniki:**

- 500g krewetek królewskich
- 1 posiekany ząbek czosnku
- natka pietruszki
- ocet balsamiczny
- oliwa z oliwek
- sól

1. Umyj krewetki w zimnej wodzie.
2. Umieść je w rondelku, dodaj oliwę, sól, pieprz, czosnek i gotuj przez kilka minut aż krewetki się zarumienią.
3. Następnie dodaj ocet balsamiczny, a kiedy sos delikatnie odparuje dodaj świeżą, posiekaną natkę pietruszki.
4. Ułóż krewetki na talerzu, a jeżeli smak jest dla Ciebie zbyt delikatny, możesz dodać nieco więcej oliwy i octu balsamicznego. Krewetki warto podać w towarzystwie dzikiego, czarnego ryżu.

# LINIA GOURMET

## OCET BALSAMICZNY “NASTRO NERO”

Reprezentuje starą recepturę oraz najwyższą jakość octów Bellei. Dojrzewa przez wiele lat w dębowych beczkach i wyróżnia się dużą gęstością, zrównoważonym i harmonijnym aromatem, słodkim smakiem i delikatną kwasowością. Ten wyjątkowy ocet najlepiej sprawdza się do dań na bazie grillowanych mięs, gotowanych warzyw, Parmigiano Reggiano, kremowych lodów i truskawek. Produkt dostępny w wyjątkowo eleganckiej oprawie z charakterystyczną, czarną kokardką.



Kod BEL14  
Ocet balsamiczny  
z Modeny IGP  
“Nastro nero invecchiato”  
250ml





## POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE Z ZIOŁAMI I SOSEM BALSAMICZNYM

Polędwica to najszlachetniejsza część mięsa, ponieważ charakteryzuje się wyjątkowo miękką konsystencją i delikatnym smakiem. Te cechy pozwalają stworzyć wyśmienite danie, którym z pewnością zaskoczysz swoich gości niezależnie od okazji.

### Składniki:

- 500g polędwicy wieprzowej
- 50 g mieszanych ziół (pietruska, tymianek, szalwia, rozmaryn, oregano)
- oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia
- 250 ml octu balsamicznego
- 100 ml wytrawnego, białego wina
- 30g masła
- 15 g skrobi kukurydzianej
- 3 gałązki rozmarynu
- 1 laska cynamonu
- szczypta cukru
- 1 mała cebula
- 1 marchewka
- 1 seler
- sól i pieprz

1. Polędwiczkę wieprzową należy pokroić w medaliony, usuwając tłuszcz i resztki, których nie należy wyrzucać, ale odłożyć na bok.
2. Posiekaj zioła. Obtocz medaliony mieszanką posiekanych ziół, następnie podsmaż na patelni z oliwą z oliwek.
3. Umieść medaliony w piekarniku, który należy nagrzać do 90°C (194°F). Najgrubsza część medalionu powinna osiągnąć temperaturę 57°C w centralnej części. Zajmie to około godziny.
4. W międzyczasie przygotuj sos z octu balsamicznego, podsmażając resztki mięsa z pokrojonym selerem, marchewką i cebulą. Dodaj liść laurowy smażyć, aż mięso nabierze miękkości, a warzywa brązowej barwy.
5. Dodaj białe wino i octet. Następnie masło, cukier, cynamon i rozmaryn. Po 10 minutach odcedzamy sos i zagęszczamy skrobią kukurydzianą (należy wcześniej wymieszać skrobię z niewielką ilością zimnej wody). Dopraw do smaku.
6. Podawaj medaliony z gorącym sosem i świeżą sałatką.

# LINIA GLAZES

Aksamitne, gęste, klasyczne, owocowe, pikantne - kremy z dodatkiem octu balsamicznego z Modeny są niezwykle nowoczesne. Jest to pewnego rodzaju ewolucja octu balsamicznego, który idealnie łączy się z naturalnymi, aromatycznymi dodatkami, tworząc tym samym wszechstronną i oryginalną recepturę. Wszystkie kremy Bellei są wolne od GMO, glutenu i tłuszczów.

## KREM BALSAMICZNY GLASSY

Klasyczny smak balsamiczny w dwóch gęstych i aksamitnych kremach, które wzbogacą smakiem i udekorują potrawy. Idealnie nadają się do czerwonych mięs, ryb, warzyw i truskawek.



Kod BEL03  
Krem balsamiczny  
z Modeny IGP  
500ml



Kod BEL09  
Krem balsamiczny  
z Modeny IGP  
250ml



Kod BEL04  
Krem balsamiczny  
z Modeny IGP biały  
250ml



## SALATKA Z CYKORIĄ, POMARAŃCZAMI I OCTEM BALSAMICZNYM

Wyśmienita przystawka owocowo-warzywna polecana szczególnie na gorące, letnie dni.

### **Składniki:**

- pomarańcze
- cykoria
- oliwa z oliwek
- sól
- pieprz
- krem balsamiczny

1. Oczyszczamy cykorię i wycinamy wszystkie duże, zewnętrzne liście. Pozostałość kroimy na cienkie plasterki.
2. Pomarańcze myjemy i kroimy w cienkie krążki układając je na talerzu.
3. Na plasterki pomarańczy układamy pokrojoną wcześniej cykorię i doprawiamy oliwą, pieprzem i solą. Opcjonalnie można dodać kawałki pomarańczy pokrojonej w kostkę.
4. Całość polewamy kremem balsamicznym, co nada sałatce swoistego charakteru.

# LINIA GLAZES

## AROMATYZOWANE KREMY BALSAMICZNE

Krem balsamiczny połączony ze smakami i aromatami typowymi dla kuchni włoskiej i śródziemnomorskiej: malina, figa, cytryna, rozmaryn i ostra papryka. Stanowią oryginalny dodatek do dań na bazie skorupiaków, jaj, serów, mięs, warzyw i deserów.



Kod BEL06  
Krem balsamiczny  
z Modeny IGP  
figowy 250ml



Kod BEL07  
Krem balsamiczny  
z Modeny IGP  
malinowy 250ml



Kod BEL10  
Krem balsamiczny  
z Modeny IGP  
pikantna papryka 250ml



Kod BEL11  
Krem balsamiczny  
z Modeny IGP  
rozmarynowy 250ml



Kod BEL12  
Krem balsamiczny  
z Modeny IGP  
cytrynowy 250ml



## MUS BALSAMICZNY Z TRUSKAWKAMI I MASCARPONE

Kremowe sery typu ricotta i mascarpone są głównym składnikiem tego niezwykle lekkiego i aromatycznego musu uwieńczonego wyśmienitym kremem balsamicznym i truskawkami. Jest to unikatowy przepis w prawdziwym, włoskim stylu.

### Składniki:

- ok. 250g mascarpone
- ok. 250g ricotty
- 3 łyżki stołowe twarogu cytrynowego
- 1 i 1/2 łyżki stołowej soku z cytryny
- ok. 120g śmietany deserowej
- 1 łyżka stołowa cukru pudru
- 2,5 szklanki pokrojonych truskawek
- 1/4 szklanki grubego cukru
- 2/3 łyżki kremu balsamicznego

1. Umieść mascarpone i ricottę w misce i wymieszaj za pomocą miksera aż do uzyskania gładkiej masy (ok. 2 minut).
2. Wymieszaj powstałą masę razem z twarogiem cytrynowym i sokiem z cytryny i odstaw.
3. Teraz czas na krem. Ubij śmietanę w oddzielnej misce aż stanie się puszysta i zwarta (ok. 1min.)
4. Następnie dodaj cukier puder zwiększając obroty miksera i ubijając aż do uzyskania sztywnej konsystencji.
5. W międzyczasie należy schłodzić powstałą masę mascarpone.
6. W oddzielnym naczyniu wymieszaj pokrojone truskawki wraz z cukrem, włóż do średniej wielkości garnka i gotuj przez ok. 10min do czasu, aż truskawki będą miękkie, a całość będzie miała konsystencję syropu. Mieszaninę należy ostudzić do temperatury pokojowej.
7. Gdy jesteś gotowy na podanie deseru, porcję musu rozdziel w 6 miseczkach, syrop truskawkowy należy rozdzielić mniej więcej w proporcji 1 łyżkę na każdą porcję. Warto przyozdobić deser świeżymi truskawkami w całości.
8. Esencją smaku jest kilka kropel wyśmienitego kremu balsamicznego z Modeny dodanego na samym końcu. Deser już jest gotowy.



## INALCA FOOD & BEVERAGE S.R.L - PRODUCT CATALOGUE

© 2019 Inalca Food and Beverage S.r.l - All content included on this Catalogue, such as text, graphics, logos, images is the property of Inalca Food and Beverage S.r.l or its suppliers and protected by international copyright laws. Inalca Food and Beverage S.r.l believes the specifications of the Products on this Catalogue to be correct at the time of publishing. However, Inalca Food and Beverage S.r.l does not warrant that Product descriptions or other content, such as prices, of this Catalogue are accurate, complete, reliable, current, or error-free. Products and their Specifications are subject to change without notice. Some Products may be unavailable when you place the order. Ask our Company about availability of the Products you are willing to order. Disclaimer of warranties and limitation of liability: This Catalogue is provided by Inalca Food and Beverage S.r.l on an “as is” and “as available” basis. Inalca Food and Beverage S.r.l makes no representations or warranties of any kind, express or implied, as to the use of this Catalogue or the information, content, materials, or Products included on this Catalogue. Inalca Food and Beverage S.r.l disclaims all warranties, express or implied, including, but not limited to, implied warranties of merchantability and fitness for a particular purpose of the Products on this Catalogue.



**MILLE SAPORI PLUS SP. Z O.O.**  
UL. GIERDZIEJEWSKIEGO 7, 02-495 WARSZAWA - POLAND  
NIP: PL 5272633791 PHONE/FAX: +48 226326105  
WWW.INALCAFB.IT - WWW.MILLESAPORI.PL

FOLLOW US



**GRUPPO CREMONINI**

© 2019 Inalca Food and Beverage S.r.l. All rights reserved.