



MIDOLINI
ACETAIA

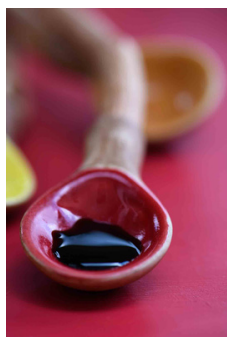
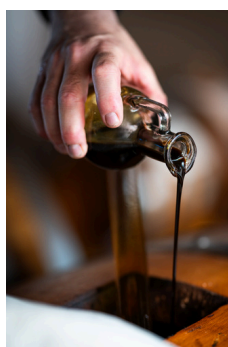
FÜHRUNGEN & VERKOSTUNGEN

ÖNOGASTRONOMISCHE TOUREN

Acetaia Midolini ist aus einer Familienleidenschaft entstanden, die sich seit über 60 Jahren der Herstellung von Balsamico von höchster Qualität widmet.

Der Betrieb liegt in den Hügeln der Colli Orientali del Friuli, in einer typisch friulanischen Hofanlage, die stilvoll restauriert wurde, um Gäste willkommen zu heißen, die in die Welt des Balsamicos eintauchen möchten.

Die Acetaia bietet exklusive Führungen durch die historischen Räume der größten Balsameria der Welt und in die handwerkliche Balsamico-Herstellung.



In dem großzügigen Verkostungsraum erleben die Gäste ein sensorisches Ritual, begleitet von einem Geschmacksexperten, der die Verwendungsmöglichkeiten des Balsamicos erklärt und die verschiedenen Produktlinien zur Verkostung anbietet – mit Reifezeiten von 1 bis 50 Jahren.

Führungen und Verkostungen können auf Anfrage individuell gestaltet werden (auf Italienisch, Deutsch oder Englisch). Am Ende der Tour wird es möglich sein, die Produkte im Firmenladen zu kaufen.

Für weitere Informationen und für Buchungen:

- www.midolini.com / Erlebnisse
- info@midolini.com
- +39 0432754555



1 ERSTE TROPFEN MIDOLINI

VON SPRITZ BIS SCHOKOLADE

Ein Erlebnis, das neugierig macht, Wissen vermittelt und begeistert.

Der ideale Einstieg in die Welt von Midolini – für alle, die unsere Balsamicos über einen einfachen, eleganten und überraschenden Parcours kennenlernen möchten.

Nach der Besichtigung der historischen Räumlichkeiten der weltweit größten Balsameria genießen Sie eine Vertikale von fünf Balsamicos, von den jüngsten bis zu 18 Jahre gereiften.

Abgerundet wird das Erlebnis durch eine Auswahl an Gourmet-Kostproben, die Tradition und Kreativität miteinander verbinden:

- Brot mit Balsamico-Kompotten
- Hummus mit gereiftem Balsamico
- Zartbitterschokolade mit Balsamico

Begleitet wird alles von einem Midolini-Mocktail (alkoholfrei) – für eine harmonische Einführung in unsere ikonischsten Aromen.

ZEITDAUER: 1,00 - 1,15 H

KOSTEN:

Gruppen von 2-9 Personen: **33 euro/Person**

Gruppen von 10-50 Personen: **25 euro/Person**

2 ZEITLOSE ELEGANZ

DIE KUNST DES GEREIFTEN BALSAMICOS

Ein besonderes Erlebnis, das Technik und Emotion verbindet – entwickelt, um unsere Gäste auf eine Entdeckungsreise zu den seltensten und wertvollsten Nuancen des Balsamicos mitzunehmen.

Nach der Besichtigung der historischen Räumlichkeiten der weltweit größten Balsameria genießen Sie eine Vertikale von fünf Balsamicos, vom Millesimato bis zum 35 Jahre gereiften Balsamico, die Komplexität, Tiefe und anhaltende Aromen offenbart.

Dazu eine kulinarische Auswahl, die jede Nuance unterstreicht:

- Mortadella mit Chutney
- Italienische und französische Käse mit edelsten Balsamicos und Kompotten
- Hummus veredelt mit Balsamico
- Midolini-Vinaigrette
- Eiscreme und Zartbitterschokolade zu unseren gereiftesten Meisterwerken

Begleitend ein Glas Midolini-Cocktail oder Prosecco Rosacroce Midolini.

ZEITDAUER: 1,30 - 1,45 H

KOSTEN:

Gruppen von 2-9 Personen: **59 euro / Person**

Gruppen von 10-50 Personen: **42 euro / Person**



ÖFFNUNGSZEITEN

Montag - Freitag 09:00 - 18:00 Uhr

für große Gruppen - ab 20 Personen - auch an Wochenenden geöffnet

KONTAKTE

Email: **info@midolini.com**

Tel: **+39 0432 754555**

Acetaia Midolini
via delle Fornaci 1,
33044 Manzano UD
Italy

