



DUE VITTORIE

DV巴克香醋

ACETO BALSAMICO DI MODENA ITALY

關於DV巴克香醋

將DV巴克香醋特別獻給 Davide 和 Giorgio 兩位創辦人的女兒 Maria Vittoria Maletti 及 Maria Vittoria Regnani。DV(Due Vittorie)這個名字代表了對Modena摩德納土地的感激之情，在那裡他們與大自然融為一體，符合傳統葡萄的栽培方式，對當地產品的熱情和對美食樂趣的專業。



MODENA地區 是Modena香醋名聞遐邇的故鄉，是豐富義大利半島美食很重要的元素，2010年起DV巴克香醋在義大利市場具有重要的領導地位——品質與品味的代名詞，獲得尼爾森市調最佳暢銷品，並大舉進軍國際市場。

DV巴克香醋100%的Modena，源於 Davide Maletti 家族的熱情和承諾，該家族世居Modena，他們謹慎地遵循Modena 故鄉的傳統工法，生產香醋Balsamic vinegar；公司總部設在 Soliera，是Sorbara Lambrusco 的中心地區，該地有肥沃土壤來生產DV巴克香醋(Balsamic vinegar) 而聞名於 Modena。

2000年在Modena註冊了一個Balsamic vinegar 紅酒醋特殊生產流程的專利——無論是產品質地和感官特性方面，根據IRI的醋類銷售數據證實——DV巴克香醋是義大利有史以來最暢銷的品牌，DV巴克取得市場上的成功，歸因於其生產最高級別紅酒醋的實現，2023年再投資7000平方米的新廠房，對提高產量及保持產品品質穩定很重要；如今DV巴克香醋金牌 (ORO) 儼然已成為義大利紅酒醋領導品牌，這一切歸功於選用自家莊園種植的 Lambrusco 及 Trebbiano葡萄品種所煮熟的葡萄汁，以及100%義大利葡萄酒醋做為真實原料。

DV巴克香醋所使用的生產方法，強調原材料的真實性和質量保證，並提供天然精緻、人人都買得起的高品質產品，DV巴克香醋獲得 IGP (Indicazione Geografica Protetta) 地理標誌保護認證，是天然、獨特、精美的產品，保證100%純天然水果釀造，不含色素、著色劑、防腐劑與人工香料；無可挑剔的味道，完美的酸甜平衡，讓各式料理更美味！確實與眾不同！

溫馨提醒：

只有傳統的(Traditional Balsamic)DV巴克醋100ml特定玻璃瓶裝才能標示年份，市面上多數的(Balsamic vinegar因為加了酒醋) 巴薩米克紅酒醋是商業用途，多以250ml 玻璃瓶或塑膠瓶裝，不能標示年份，但有些廠商各自表述，不多做評論。

一般食用方法：

特級初榨橄欖油加紅酒醋，油醋比例3:1(依個人喜好調整配比)，搭配生菜沙拉、飯、麵條、麵包、壽司、點心、餅乾等，增添食材風味；與天然蜂蜜調製蜂蜜醋水飲用，緩解疲累感；直接食用或烹飪各式料理；淋在各式肉品或起司或冰淇淋上吃。



DV傳統巴薩米克香醋25年

DV Aceto Balsamico Tradizionale di
Modena D.O.P._25 years



100ml

一種傳統的Emilia醋，儲釀在一系列不同木桶中製成，至少25年

特點：一種傳統的調味醋，選用MODENA當地的葡萄泥漿汁熬煮製成，根據"SOLERA"方法製作，從大到小的木桶中，經換桶存放在酒窖中陳釀至少25年。

成分：選用MODENA地區收成的葡萄煮熟的葡萄汁

外觀：深棕色、清澈、濃郁

氣味：獨特、持久、強烈

口感：苦甘、平衡、後味宜人

用途：直接食用或水果沙拉、草莓、冰淇淋、甜點或搭配Parmigiano Reggiano(帕馬森起司)



DV傳統巴薩米克香醋12年

DV Aceto Balsamico Tradizionale di
Modena D.O.P._12 years



100ml

一種傳統的Emilia醋，儲釀在一系列不同木桶中製成，至少12年

特點：一種傳統的調味醋，選用MODENA當地的葡萄泥漿汁熬煮製成，根據"SOLERA"方法製作，從大到小的木桶中，經換桶存放在酒窖中陳釀至少12年。

成分：選用MODENA地區收成的葡萄煮熟的葡萄汁

外觀：深棕色、清澈、濃郁

氣味：獨特、持久、強烈

口感：苦甘、平衡、後味宜人

用途：直接食用或水果沙拉、草莓、冰淇淋、甜點或搭配Parmigiano Reggiano(帕馬森起司)



DV巴克香醋家釀



250ml/5L

DV Balsamico Vinegar-FAMIGLIA di Modena IGP

裝在優雅的瓶中，超濃稠的紅酒醋具有濃郁的風味，厚實度和獨特的豐富口感，讓味蕾的平衡達到極致，獨特的香醋讓每道菜餚令人食慾大增。

特點：來自DV自家葡萄園的葡萄和 Emilia Romagna 地區精選的葡萄汁及葡萄酒醋，IGP認證，適合各式料理

成分：煮熟的紅葡萄汁及葡萄酒醋，無色素、無防腐劑、無焦糖色素或過敏原，6%酸度

外觀：濃稠透明、琥珀色

氣味：持久強烈而細膩，酸度怡人，略帶木質香
口感：愉悅，溫順厚實回味持久，尾韻酸甜中帶有木質香氣

用途：腓力、烤蝦、成熟奶酪、黑巧克力底甜點



DV巴克香醋金牌



250ml/500ml/5L

DV Balsamico Vinegar-ORO di Modena IGP

醇厚的甜味與酸度的完美融合，濃郁香氣與感官結合，根據百年傳統工法生產，放在橡木桶中陳釀的餘香，使佳餚佐料美妙提味。

特點：來自DV自家葡萄園的葡萄和 Emilia Romagna 地區精選的葡萄汁及葡萄酒醋，IGP認證，適合各式料理，2010年義大利國內銷售破壹百萬瓶(Nielsen調查數據)，是諸多品牌中銷售第一名，也是美國烹飪實境秀節目 MasterChef (廚神當道)中的主廚指定用醋

成分：煮熟的紅葡萄汁及葡萄酒醋，無色素、無防腐劑、無焦糖色素或過敏原，6%酸度

外觀：精緻、清透、明亮深棕色

氣味：持久強烈而細膩，酸度適中帶有木質氣息
口感：酸甜濃郁而完美平衡、持久、愉悅

用途：海鮮沙拉、水果沙拉、貝類、炸魚，適合各式料理烤或煮，燉水果、甜點、冰淇淋和Parmigiano Reggiano(帕馬森起司)等

★獲2014 & 2016年最佳美食獎評鑑2顆星

★義大利第一名領導品牌



DV巴克香醋銀牌

DV Balsamico Vinegar-ARGENTO di Modena IGP



250ml/5L

經典口味和苦甜之間的平衡比例，讓美食家稱讚，可用於綠色沙拉、貝類、炸魚提升鮮度，適合簡單的沙拉或精緻美食食譜。

特點：來自DV自家葡萄園的葡萄和 Emilia Romagna 地區精選的葡萄汁及葡萄酒醋，IGP認證，適合各式料理

成分：煮熟的紅葡萄汁及葡萄酒醋，無色素、無防腐劑、無焦糖色素或過敏原，6%酸度

外觀：光滑明亮、深棕色

氣味：濃郁而平衡的酸度

口感：有頂級食用酒醋的香氣、酸甜、平衡

用途：醃肉或醃魚、新鮮沙拉、Pinzimonio(蔬菜沙拉棒)、煮熟的蔬菜、鮭魚、白肉、Bresaola(義式熟成風乾牛肉)



DV巴克白葡萄酒香醋

DV Aceto Balsamico Condimento Agrodolce-DOLCETO di Modena IGP



250ml/5L

Modena 地區熟成的優質白葡萄製成，酸中帶甜有濃郁而清新的果香味，煎魚佐料。

成分：濃縮白葡萄漿、酒醋

外觀：清澈透明

氣味：微酸中帶甜，有白葡萄酒香

口感：清爽、明顯的酸甜

用途：適合各式料理、海鮮、水果



DV巴克蘋果醋

DV Aceto di Mele (Apple Vinegar)



250ml/500ml/5L

100%義大利嚴選優質新鮮蘋果汁緩慢發酵，此蘋果醋具有濃郁的果香味，細緻熟成，口感柔軟溫順，經過嚴格的木桶釀造，非常適合突出菜餚口味，沙拉或綠色美味煮熟的蔬菜，簡單的食材就能品嚐到真實美味！

成分：新鮮青蘋果汁、天然發酵產生的亞硫酸鈉，大約5%酸度

外觀：光亮清澈

氣味：強烈、宜人的酸味、淡淡的蘋果香

口感：酸甜、木質味濃郁，帶有一絲蘋果香

用途：適合各式料理



★ 獲2018 & 2020年最佳美食獎評鑑3顆星



聚德富有限公司



www.cdkgood.com



(02)2728-3805



[cdkgood](https://www.instagram.com/ckdgood)



聚德富

