

Aziende di Burana

Dal 1910

Burana Acetaia

Since 1910

LA NOSTRA STORIA

produce Aceto Balsamico di Modena, nella rinnovata e prestigiosa acetaia in San Martino di Mugnano (Modena).

La produzione di Aceto Balsamico fù avviata negli anni 1910-1915 a livello familiare dai 'Burana', attualmente è condotta dal nipote con il supporto di alcuni collaboratori.

L'acetaia lavora soltanto con botti di legno, offre agli intenditori, ai clienti e agli amanti della buona tavola, diversi tipi di Aceto Balsamico, questo per quanto riguarda l'invecchiamento, la densità e il gusto unico come unico è il nostro Aceto balsamico di Modena.

Indirizzo: Str.Bellaria, 356 – 41126
S.Martino di Mugnano (MO) – ITALY
Telefono: +39 059 460546
Fax: +39 059 460271
E-mail: info@burana.it
Sito: burana.it



OUR HISTORY

Produces Balsamic Vinegar of Modena, in the renovated and prestigious acetaia in San Martino di Mugnano (Modena).

The production of balsamic vinegar was started in the years 1910-1915 at the family level by the 'Burana', Currently the nephew with the support of some collaborators takes care of the whole and delicate process.

The acetaia works only with wooden barrels, offers to connoisseurs, customers, and lovers of Good Food, different types of balsamic vinegar, this with regard to ageing, density and unique taste as unique is our Balsamic Vinegar of Modena.

Address: Str.Bellaria, 356 – 41126
S.Martino di Mugnano (MO) – ITALY
Phone: +39 059 460546
Fax: +39 059 460271
E-mail: info@burana.it
Web: burana.it



ACETO BALSAMICO
TRADIZIONALE DI
MODENA





I Tradizionali

L'aceto balsamico tradizionale di Modena DOP, unico nel mondo viene prodotto solamente nella provincia di Modena. Ricco, scuro, corposo, di alta densità viene ottenuto da mosto cotto certificato di uve locali.

Dopo una lenta acetificazione e una fermentazione spontanea, ha inizio un lungo periodo di invecchiamento in piccole botti di legni diversi.

L'invecchiamento ha una durata di 12 anni (capsula viola) o di 25 anni (capsula oro) e oltre.

L'aceto balsamico di Modena è certificato da un organismo indipendente autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Confezione:

100 ml. bottiglia in scatola originale o box in legno.

Traditionals

Traditional balsamic vinegar of Modena D.O.P., unique in the world is produced in the province of Modena only.

Rich, dark, glossy, showing high density is obtained from local certified grape must. After a slow acetification and natural fermentation a long ageing in small barrels made of different kind of woods starts. This is for 12 (violet seal) or 25 years (gold seal) and more.

Traditional balsamic vinegar of Modena is certified by an independent body appointed by Ministero Politiche Agricole Forestali.

Packaging:

100 ml bottle into original box or wood box.



Affinato e
invecchiato
minimo
12
ANNI



ACETO BALSAMICO
TRADIZIONALE DI
MODENA



Caratteristiche

L'aceto balsamico tradizionale di Modena D.O.P. è ottenuto da solo mosto di uve locali cotto a fuoco lento in caldaia a vaso aperto, segue la sua naturale fermentazione e successiva acetificazione.

Il lunghissimo invecchiamento avviene in piccoli vaselli di legni diversi e di diverse capacità. Dal colore bruno cupo, carico e brillante, denso e sciropposo; nello stretto rispetto del disciplinare di produzione viene certificato da un ente di controllo nominato dal Ministero P.a.f. Prodotto unico e adatto a tutti i piatti a base di carne, risotti, formaggi molli, formaggi di media consistenza, gelato, fragole e tutto quanto si vuole arricchire e nobilitare con il Re degli Aceti.

Confezione:

100 ml. bottiglia in scatola originale o box in legno.

Traditional balsamic vinegar of Modena D.O.P 12 years



Characteristics

Traditional balsamic vinegar of Modena D.O.P. unique in the world is produced in the province of Modena only. Rich, dark, glossy, showing high density is obtained from local certified grape must. After a slow acetification and natural fermentation a long ageing in small barrels made of different kind of woods starts. This for 12 (violet seal) or 25 years (gold seal) and more. Traditional balsamic vinegar of Modena is certified by an independent body appointed by Ministero Politiche Agricole Forestali.

Packing:

100 ml / 100 ml bottle into original box or wood box.



Affinato e
invecchiato
minimo

25

ANNI



ACETO BALSAMICO
TRADIZIONALE DI
MODENA





Caratteristiche

L'aceto balsamico tradizionale di Modena D.O.P. è ottenuto da solo mosto di uve locali cotto a fuoco lento in caldaia a vaso aperto, segue la sua naturale fermentazione e successiva acetificazione.

Il lunghissimo invecchiamento avviene in piccoli vaselli di legni diversi e di diverse capacità. Dal colore bruno cupo, carico e brillante, denso e sciropposo; nello stretto rispetto del disciplinare di produzione viene certificato da un ente di controllo nominato dal Ministero P.a.f. Prodotto unico e adatto a tutti i piatti a base di carne, risotti, formaggi molli, formaggi di media consistenza, gelato, fragole e tutto quanto si vuole arricchire e nobilitare con il Re degli Aceti.

Confezione:

100 ml. bottiglia in scatola originale o box in legno.

Traditional balsamic vinegar of Modena D.O.P 25 years

Characteristics

Traditional balsamic vinegar of Modena D.O.P. unique in the world is produced in the province of Modena only. Rich, dark, glossy, showing high density is obtained from local certified grape must. After a natural fermentation followed by slow acetification and natural fermentation a long ageing in small barrels made of different kind of woods starts. This for 12 (violet seal) or 25 years (gold seal) and more. Traditional balsamic vinegar of Modena is certified by an independent body appointed by Ministero Politiche Agricole Forestali.

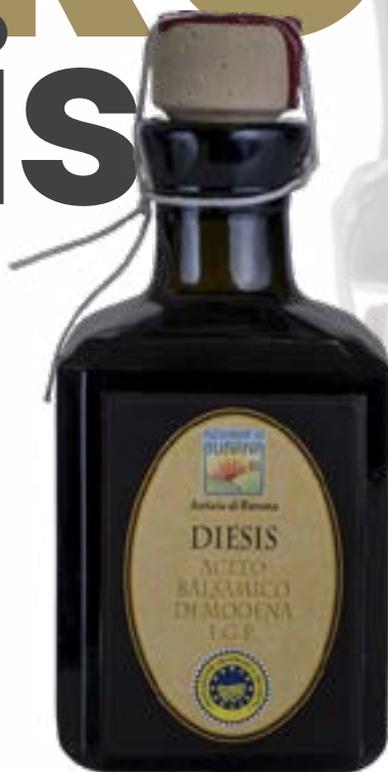
Packing:

100 ml / 100 ml bottle into original box or wood box.



Invecchiato
in barrique
di legno

ORO Diesis



ACETO BALSAMICO
MODENA I.G.P.



Caratteristiche

“Aceto” I.G.P. invecchiato in barriques di legno (rovere francese) disponibile anche a seconda dei periodi con l’etichetta “invecchiato”.

Gusto agrodolce aromatico, raffinato, adatto per insalate e insalatoni, verdure, omelette, carpacci, bolliti di manzo, patate bollite, insalate di tonno e pesce spada

Composizione: mosto d’uva cotto, aceto di vino

Acidità totale: 6%

Densità 1,25 @ 20° c.

Senza coloranti né conservanti

Confezioni disponibili:

bottiglia vetro scuro pesante triple sec
250 ml chiusura spago e ceralacca (6pz)

Characteristics

An exclusive, exquisite balsamic Vinegar of Modena I.G.P, duly certified. Diesis “gold” is aged for long time in French oak wood barrels; it shows high density and aromatic sweet and taste. excellent on meat and roasts, risotto, fish (tuna, swordfish), boiled and jacked potatoes. Good for dressing as well.

Ingredients: cooked grape must, wine vinegar.

packings:

250 ml (6 pcs per box)

Acidità/acidity: 6%.

Balsamic vinegar of Modena “Diesis gold”



I.G.P denso e
aromatico

IL Soffio



ACETO BALSAMICO
MODENA I.G.P.



Caratteristiche

Aceto Balsamico di Modena I.G.P, denso, dall'aroma caratteristico dei legni pregiati utilizzati per il suo lungo invecchiamento, la sua dolcezza si integra con l'acidità.

Adatto a completare piatti di carne, pesce (tonno, calamari fritti, pesce spada) oltre a fragole, panna cotta, gelati alla vaniglia, biscotti, cioccolate.

Confezioni disponibili:

bottiglia vetro scuro pesante triple sec
250 ml chiusura spago e ceralacca (6pz)

Characteristics

Excellent, aged and dense balsamic vinegar of Modena I.G.P, as result of long ageing into oak wood barrels. With sweet and sour delicate taste. `Soffio' shows high density and it is recommended on several kind of cooked meats, fish (tuna, fried calamari, swordfish,) then on strawberry, panna cotta, vanilla ice creams, biscuits, chocolate etc... This first class balsamic vinegar of Modena, is duly certified by an independent body appointed by "Ministero delle Politiche Agricole e Forestali".

Ingredients: Cooked certified grape must, wine vinegar.

Acidity 6% – Pack: /250 ml bottle with special sealing red-wax

Dense Balsamic vinegar of Modena "Il Soffio"



Altamente denso

Soffio



CONDIMENTO ALL'
ACETO BALSAMICO
MODENA I.G.P.



Caratteristiche

Condimento all'aceto balsamico di Modena I.G.P

Disponibile in bottiglietta di vetro da 100ml con ceralacca e nastro, disponibile anche in confezione regalo con scatola in legno naturale.

Caratteristiche: alta densità, agrodolce, vellutato, fruttato, invecchiato per lungo tempo in botti di legno. Acidità 6%.

High density Balsamic vinegar of Modena "Soffio"



Characteristics

Condiment with Balsamic Vinegar of Modena I.G.P

Available in 100ml glass bottle with sealing wax and tape, also available in a gift box with natural wooden box and Suitable to be stowed in the hand luggage.

Characteristics: high density, sweet and sour, velvety, fruity, aged for a long time in wooden barrels. Acidity 6%.



Invecchiato
in rovere
francese

Diesis

Argento



ACETO BALSAMICO
MODENA I.G.P.



Caratteristiche

'Aceto' I.G.P invecchiato in barriques di legno (rovere francese).

Disponibile anche a seconda dei periodi con l'etichettatura invecchiato. gusto agrodolce leggermente aromatico e vellutato. adatto per insalate, verdure cotte e crude, arrosti di carne e bolliti, su risotti a fine cottura, capresi specialmente di bufala e verdure fritte

Composizione : mosto d'uva cotto, aceto di vino.

Acidità totale: 6%

Densità 1,20 @ 20°C

Senza coloranti né conservanti

confezioni disponibili:

bottiglia vetro harmony collo lungo vetro scuro da 250 ml (cartoni da 6 pz)

I.G.P. Balsamic vinegar of Modena "Diesis Silver"

Characteristics

Diesis silver is a Balsamic Vinegar of Modena I.G.P. duly certificated by an independent body appointed by Ministero delle Politiche Agricole e Forestali . Diesis silver has a sour and sweet taste where the acid sensation is followed by a sweet taste. It should be used on salads (dressing), potatoes even boiled ones, grilled vegetables and on meat at the end of cooking.

Ingredients: cooked grape must, wine vinegar, contains sulphites. Acidity: 6 %

Packings: 250 ml bottles (6 x card box).



Classico
da tavola

IL Soprano



ACETO BALSAMICO
MODENA



Caratteristiche

“Aceto” I.G.P per uso quotidiano o da tavola, adatto per condire insalate, verdure , pinzimoni , patate bollite, carni e pesce marinati e per la ristorazione in genere.

Agrodolce al palato.

Composizione: aceto di vino – mosto d’uva cotto

Acidità totale: 6%

Densità 1,07 @ 20° c

Senza coloranti né conservanti come esposto in etichetta.

confezioni disponibili:

bott. vetro 250 e 500 ml (cartoni da 12 pz) – tanica pe da litri 5 (cartoni da 2 pz)

Classic Balsamic vinegar of Modena “Soprano”

Characteristics

A young balanced balsamic vinegar of Modena I.G.P. duly certified, colorant free, for daily use in cuisine as salad dressing. Goods on tomatoes, grilled vegetables. Ingredients: wine vinegar, certified grape must.

Packings: 250 ml 500 ml 1 litre 5 litre (PE cans)

Acidità / Acidity: 6 %



Giovane e
bilanciato

Regium



ACETO BALSAMICO
MODENA

Caratteristiche

Un Aceto balsamico di Modena I.G.P giovane, che arricchisce quotidianamente la nostra tavola. Regium conferisce un gusto unico all'insalata verde e mista, rende più appetitose le verdure cotte e alla griglia.

E' l'aceto che non può assolutamente mancare sulla tavola di chi predilige la dieta mediterranea.

confezioni disponibili:

bott. vetro da 250 - 1 litro - 5 litri

acidità 6%

Young balanced Balsamic vinegar of Modena "Regium"



Characteristics

A young balanced balsamic vinegar of Modena I.G.P duly certified. For daily use in cuisine as salad dressing. Good on tomatoes, grilled vegetables.

Ingredients: wine vinegar, certified grape must / Vinaigre de vin, mou de raisin cuit certifié.

Packing/emballage:

250 ml 500 ml 1 litre 5 litre (PE cans) /
250 ml 500 ml 1 litre 5 litres PE acidity/
acidité: 6 %



Denso e dolce

Tenore



CONDIMENTO ALL'
ACETO BALSAMICO
MODENA I.G.P.

Caratteristiche

CONDIMENTO ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P DENSO E DOLCISSIMO Solo 4% di acidità, eccellente e vellutato, invecchiato in botti di rovere.

Ingredienti: mosto d'uva cotto, aceto di vino, aceto balsamico di Modena IGP.

Contiene solfiti, non contiene conservanti o addensanti.

Disponibile in elegante bottiglia da 250 ml, cartoni da 12 bottiglie.

PRODOTTO ITALIANO.

Dense and sweet Balsamic vinegar of Modena "Tenore"



Characteristics

Condiment with balsamic vinegar of MODENA I.G.P dense and sweet only 4% acidity, excellent and velvety, aged in oak barrels.

Ingredients: cooked grape must, wine vinegar, balsamic vinegar of Modena PGI.

It contains sulfites, does not contain preservatives or thickeners.

Available in elegant bottle of 250 ml, cartons of 12 bottles.

ITALIAN PRODUCT.



Agrodolce,
da uve
bianche

Bianco



ACETO DI VINO
BIANCO



Caratteristiche

Condimento dal sapore agrodolce bianco, ottenuto da mosto di uve bianche, delicato al palato, sentori di frutta matura e note floreali. La sua acidità contenuta lo rende molto versatile. Si accompagna a insalate verdi, verdure fresche e grigliate, carni bianche. Da provare con Sushi e Sashimi.

Ingredienti: Aceto di vino bianco, mosto d'uva concentrato,

Contiene solfiti.

Bottiglie da 500 ml (box da 12 pz.)

Characteristics

Only selected white grapes and musts only are utilized for the production. This Vinegar has a balanced and pleasant taste, recommended for raw and cooked salads. Acidity 6 %

Packing : 500 ml glass bottles –
5 litres cans available upon request.

White sweet and sour condiment



Soft thick glaze

Passion



CREMA di aceto
BALSAMICO



Caratteristiche

Passion: crema delicata e densa a base di aceto balsamico di Modena I.G.P.

Dal gusto unico di 'balsamico' con consistenza di una salsa.

Perfetta per condire, decorare piatti con verdure grigliate, filetti di carne, scaloppine, tagliate, e carni cotte in genere.

Squisita su formaggi e pesce (calamari fritti, tonno e carpaccio di tonno, pesce spada)

soft thick glaze with balsamic vinegar of Modena I.G.P



Characteristic

Passion: a soft thick glaze with balsamic vinegar of Modena I.G.P into a squeezable bottle.

An unique taste of 'Balsamico' with a consistency of a sauce. It is perfect for dressing and decorating grill'd vegetables, fillet steaks, escalopes, and cooked meats. Very good on cheese and fish (fried calamari, tuna, sword fish).



Profumato e
delicato

Bilanciato



ACETO DI
MELE



Caratteristiche

Da mele Italiane fresche e intere, un aceto delicato e profumato con aroma bilanciato .

Acidità totale 5%. Per insaporire insalate e carni a fine cottura, macedonie di frutta o insalare di riso.

Confezioni: bottiglia da 500 ml (12bott. per cartone)

Delicate vinegar with intense and balanced flavour.

Characteristic

From Italian fresh apples, it is a delicate vinegar with intense and balanced flavour. Perfect to enrich salads, meats if added at the end of cooking process. Try it on fruit or rice salads in the summer season.

Packing : 500 ml glass bottles (12 units per card box).



Armonico

Gradevole



ACETO DI VINO
BIANCO



Caratteristiche

ottenuto da vini bianchi selezionati, dal profumo armonico e gradevole, acidità totale 6 %. Ideale per insalate, verdure cotte e crude.

Confezioni ; bottiglie vetro da 500 ml (cartoni da 12 bott.).
Taniche da lt. 5 a richiesta

Characteristic

only selected white wines are utilized for the production. This Vinegar has a balanced and pleasant taste, recommended for raw and cooked salads. Acidity 6 %

Packing : 500 ml glass bottles –
5 litres cans available upon request.

Balanced and pleasant taste



Sapore

Intens



ACETO DI VINO
ROSSO



Caratteristiche

ottenuto da vini bianchi selezionati, dal sapore intenso e armonico. Acidità totale 6% Ideale per verdure crude , marinature e vinaigrette.

Confezioni : bottiglie vetro 500 ml(12 bott. per cartone)

Taniche da lt. 5 a richiesta

Characteristic

only selected red wines are utilized for the production. Our red vinegar has an intense and harmonic taste with 6 % of Acidity. Recommended for raw and cooked vegetables, marinades and vinaigrette.

Packing : 500 ml glass bottles –

5 litres cans available upon request

intense and harmonic taste



di Oliva

Olio

Extra

Vergine

di Burana



Caratteristiche

Prodotto 100% italiano di categoria superiore estratto a freddo con soli mezzi meccanici. Olio delicato al palato, fruttato leggero e retrogusto lievemente amarognolo con sensazioni di erbe aromatiche locali (Liguria). Si abbina ai piatti di pesce, verdure crude, carni bianche, bruschette. Ottimo per la preparazione del pesto genovese.

Confezioni:
bottiglia tonda da 250ml, 750 ml , lattine da 1 e 5 litri Per altro tipo di confezioni vi preghiamo di contattarci.

Extra virgin olive oil "Burana"

Characteristic

Extra virgin olive oil, produced by using "Razzola", "Pignola", "Lavagnina" olive varieties. Olives are hand-picked and cold pressed in the same day of the harvest. The very low acidity of this genuine "oil" offers a fruity, sweet taste with a gentle spicy flavour.

packings:
0,5 Lt (12 x 0,5 Lt)
0,75 Lt (12 x 0,75 Lt)



di Oliva **Olio** al **Peperoncino**



Caratteristiche

Gustosi condimenti in olio extravergine d'oliva ligure, aromatizzati al tartufo, peperoncino e rosmarino.

Ideali per dare un tocco particolare alle pietanze. Ottimo come condimenti di pasta e riso o per bruschette decisamente particolari e gustose. Confezione da 250 ml.

Flavored extra virgin oil with Chilli

Characteristic

A whole taste of mediterranean cuisine in this flavoured oil with strong taste. perfect on pasta, soups and legumes. it gives an extraordinary strong taste to pizza and bruschetta.

Confezioni/packings: 250 ml (12 x 250 ml) / 250 ml bottle (12x250ml)



Taggiasche

in Olive Salamoia



Caratteristiche

Olive dal sapore inconfondibile, sono Taggiasche! Di colore bruno e taglia medio piccola vengono preparate con metodo tradizionale, olive, acqua, sale ed erbe aromatiche liguri senza coloranti né conservanti.

Ottime come aperitivo, insalate, pesce al forno, coniglio alla ligure, baccalà in umido e su focaccia.

Imballaggio: vasetto vetro da 180 gr (15 vasetti per cartone) altro tipo di confezione: disponibile, vi preghiamo di contattarci.

Taggiasche olives in brine

Characteristic

Olives with unique taste. They are Taggiasche! Brown to dark brown colour, little/medium-sized, are prepared by using traditional process that allows olives, water, salt, aromatic herbs from Liguria. Free from preserving agents and colorants. Try them as appetizer, on multi-colour salades, cooked fish, codfish and focaccia.

Packing: 180 grams glass jar (12 x card box) for bigger sized packs please contact us.



Taggiasche **Olive** **Denocciolate**



Caratteristiche

Olive Taggiasche denocciolate in olio extravergine di oliva, di taglia medio piccola e colore bruno/bruno intenso. Denocciolate meccanicamente.

Ingredienti: olive Taggiasche 90%, olio extravergine di oliva, erbe aromatiche liguri.

Denocciolate meccanicamente, rare ma possibili tracce di noccioli nel prodotto. Dal sapore delicato e unico, ottime come starters abbinate a bruschetta, nella preparazione di piatti a base di pesce, focaccia e in ogni tipo di insalate.

Imballaggio: vasetti vetro da 180 gr. (15x cartone)

Contattarci per altro tipo di confezioni.

Pitted Taggiasche olives

Characteristic

Taggiasche olives pitted in extra virgin olive oil, of medium small size and intense brown/brown color. Pitted mechanically.

Ingredients: Taggiasche olives 90%, extra virgin olive oil, Ligurian herbs. Pitted mechanically, rare but possible traces of kernels in the product. With a delicate and unique flavor, excellent as starters combined with bruschetta, in the preparation of fish dishes, focaccia and in all kinds of salads.

Packaging: glass jars of 180 gr. (15x carton) for other kind of packaging : please contact us.



Pesto Genovese



Caratteristiche

Pesto originale con ricetta nel rispetto della tradizione che utilizza basilico Genovese fresco soltanto.. Freschezza, bontà, delicatezza , aroma bilanciato, sono le caratteristiche da sottolineare. Accompagna numerosi piatti di 'pasta' come trofie, trenette, gnocchi di patate, lasagne o per insaporire un buon minestrone.
Ingredienti: basilico Genovese fresco 25 %, olio extravergine di oliva 39 % Parmigiano reggiano DOP, Pecorino Romano DOP, pinoli locali, noci italiane, sale.
Imballaggio: vasetti vetro da 180 gr (15 per cartone)

Original Pesto Genovese

Characteristic

Original Pesto , and recipe according with tradition wehre fresh Genovese basil only is utilized. Fresh ,delicate, optimum taste, balanced aroma, are the main characteristics. Try with many type of Pasta like: trofie, trenette, gnocchi di patate, lasagne, or in the 'Vegetable Soup'.

Ingredients: Genovese basil 25 %, extravirgin olive oil 39 % Parmigiano reggiano DOP, Pecorino Romano DOP, local pine nuts, Italian nuts, salt.

Packing: 180 gr. Glass pots (15 per box)



Lambrusco DOP

Gasparossa Castelvetro "L'Antica Vite"



Caratteristiche

Vino frizzante secco, rosso rubino con orli violacei. Si accompagna con i salumi tipici della tradizione, formaggi non troppo saporiti e su tutta la cucina emiliana e mediterranea.

Confezione: Bottiglia da 0,75 Lt in cartoni (6 x 0,75 Lt)

Lambrusco gasparossa di Castelvetro

Characteristic

A sparkling dry and red -ruby to violet wine, bodied and persistent. Fruity with scent of ripeberries. Alcohol content : 11 % strong 0,75 litres bottles into box of 6 units.

Pairs with Pasta al Ragù, boiled beef, meat grilled (pork), fried fish (calamari). local salami and

ham. It pairs with 'Piadina Romagnola. Serving temperature: 10-12°

Il nostro biglietto da visita...

Materie prime di nostra produzione e selezionate/certificate da organismo di controllo incaricato dal Ministero Politiche Agricole e Forestali.

Produzione propria e invecchiamento in botti di legno soltanto Completa tracciabilità di tutto il ciclo produttivo con certificazioni D.O.P e I.G.P.

Flessibilità e cura del prodotto anche per conto terzi con packaging dedicato.

Rigidi controlli e qualitativi all'interno della nostra azienda o da laboratori autorizzati.

Our business card...

Raw materials of our production or selected/certified by independent body appointed by Ministero Politiche Agricole e Forestali.

Own production and ageing in wood barrels only.

Traceability on all the the whole process and production with certification D.O.P. and I.G.P. Flexibility and care about packaging, 'private labels', according with customer's requirements.

Analytical checks made by internal laboratory and external authorized labs. Too.

