



*Aceto Balsamico del Duca*

# Balsamico del Duca **news**

N. 1 APRILE 2010

ACETO BALSAMICO DEL DUCA di Adriano Grosoli srl  
via Medicine, 2340 - 41050 Spilamberto Loc. San Vito (Modena) [www.acetobalsamicodelduca.it](http://www.acetobalsamicodelduca.it)

## Buona Pasqua

*Happy Easter*

*Frohe Ostern*

*Joyeuses Pâques*

*Felices Pascuas*



*la ricetta del mese*  
*recipe of the month*



**Quaglie fasciate all'Aceto Balsamico del Duca**  
**Quails with Aceto Balsamico del Duca**

**INGREDIENTI PER QUATTRO PERSONE**

• 8 quaglie pronte per la cottura, 8 fette di lardo, 30g di burro, 10g di farina bianca, 1 mazzetto di basilico, salvia, prezzemolo, 1 sedano, 1 bicchiere di Aceto Balsamico di Modena IGP del Duca, 3 mestoli di brodo, 30g di tartufo bianco a lamelle, sale e pepe nero macinato al momento.

Fasciare le quaglie con il lardo, fissandolo con un filo. Disporle in una casseruola con 10 grammi di burro e le erbe in mazzetto. Condire con sale e pepe e lasciare cuocere a fuoco moderato aggiungendo a piccole quantità l'Aceto Balsamico del Duca. In un tegame fare sciogliere 20 grammi di burro e addensarlo con la farina. Aggiungere il brodo, far scaldare e unire alle quaglie, ultimando la cottura per 15 minuti. Adagiare i volatili su un piatto da portata, passare al setaccio il sugo di cottura e versarlo sulle quaglie. Cospargere infine con qualche lamella di tartufo.

**INGREDIENTS TO SERVE FOUR PEOPLE**

• 8 quails ready to be cooked, 8 slices of lard, 30g butter, 10g white flour, basil, sage, parsley, 1 celery, 1 glass of Balsamic Vinegar of Modena "Del Duca", 3 cookwares broth, 30g white truffle, salt, black pepper

Cover the quails with lard and fix it with a yarn. Put them in a saucepan with 10g butter, basil, sage, parsley and celery. Let the quails cook slowly adding Balsamic Vinegar of Modena in small quantities. In another skillet prepare a cream with 10g butter and flour; add the broth and heat, put into the quails and let cook for 15 minutes.

Arrange quails on a platter and pour with the sieved sauce. Finally add the truffles in slices and serve.

**Il prodotto del mese**  
**Product of the month**

**Aceto Balsamico del Duca**  
**e Ceramiche Deruta**



Aceto del Duca propone una confezione regalo di gran classe: si tratta di ampolle in maiolica realizzate e dipinte a mano nel rispetto delle antiche tradizioni artigianali di Deruta, che possono contenere il delizioso Aceto Balsamico di Modena IGP del Duca. Le ceramiche sono disponibili in diversi colori e decori e sono tutte dotate del proprio certificato di garanzia rilasciato dal maestro artigiano che le ha realizzate.

L'Aceto Balsamico di Modena contenuto nella confezione può essere del tipo affinato in botti di rovere, fornito in un'esclusiva ampolla (Pandora), oppure invecchiato oltre tre anni e dotato di un pratico dosatore (Anfora Cara).

*Aceto del Duca presents a very elegant gift set: it contains majolica cruet, completely hand made and painted in traditional Deruta style partnered by a bottle of delicious Del Duca Balsamic Vinegar of Modena. The cruets come in different designs and colours each with its own certificate of guarantee. The Balsamic Vinegar of Modena included in the box could be a matured one proposed in a very exclusive bottle (Pandora) or a product aged over three years which includes a very practical pourer.*

**BALSAMICO DEL DUCA NEWS**

Redazione: Marketing Aceto Balsamico del Duca  
Fotografie: archivio Aceto Balsamico del Duca  
[www.acetobalsamicodelduca.it](http://www.acetobalsamicodelduca.it)  
[info@acetodelduca.it](mailto:info@acetodelduca.it)

**PROSSIMI EVENTI**

18 Aprile - Piazze Bio (Giardini Margherita, Bologna)  
19/20 Aprile - Meeting buyers stranieri (Modena)  
10 /13 Maggio - Cibus (Parma)

**NEXT EVENTS**

April 18th - "Piazze Bio" (Giardini Margherita, Bologna)  
April 19th/20th - Meetings with foreign buyers (Modena)  
May 10<sup>th</sup>/13<sup>th</sup> - Cibus (Parma)