

Antico Acetificio Artigiano d'Italia



Aceto Bianco/Rosso



È prodotto artigianalmente dal più antico acetificio d'Italia secondo una consolidata tradizione.

Il risultato è quello di un aceto dal profumo delicato, dal sapore morbido, rotondo e vivace.

Aceto Balsamico di Modena



La ditta Galletti vanta l'appellativo di **ANTICO ACETIFICIO ARTIGIANO FIN DAL 1871** in quanto produce aceto di vino da 5 generazioni.

La ditta Galletti vanta l'appellativo di **ANTICO ACETIFICIO ARTIGIANO FIN DAL 1871** in quanto produce aceto di vino da 5 generazioni.

Il fondatore Galletti Francesco si era trasferito da Modena a San Daniele Po (Cremona), dove aveva acquistato un punto di sosta e ristoro per gli abitanti della piccola comunità e per coloro che transitavano con i barconi lungo il Po. Ai viaggiatori di passaggio venivano offerti prodotti tipici cremonesi in cambio di salumi parmensi e vini modenesi. Accanto a questa attività il signor Galletti pensò di avviare la produzione di aceto. Nelle nostre terre infatti non si coltivavano uve pregiate e i vini erano di bassa gradazione facili quindi a svingorire e ad alterarsi ed adatti invece ad essere trasformati in aceto.

Fu così che nel 1871 nacque l' "Antica Fabbrica di Aceto Galletti".

Nel corso degli anni la ditta Galletti si è ampliata passando da uno a tre stabilimenti : due a San Daniele Po ed uno a Modena. I due situati a San Daniele Po (Cremona) sono dedicati alla produzione di: aceto di vino, aceti aromatizzati, aceto di mele, aceto di malto, aceto di riso, condimenti, estratti di malto e sciroppi di cereali.

