

# Astrology®

## ACETAIA ASTROLOGY THE ASTROLOGY VINEGAR FACTORY

L'Acetaia ASTROLOGY, situata nel cuore delle colline reggiane è un'azienda di nuova generazione fondata dalla famiglia Astrologi che, dedita al lavoro e amante delle tradizioni culinarie emiliane, ha scelto di presentare i suoi prodotti, quali l' Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia, l'Aceto Balsamico Invecchiato, l'Aceto Balsamico di Modena IGP, l'Olio Extravergine di Oliva, i Cioccolatini alle Creme di Balsamico e le deliziose Creme di Balsamico in gusti variegati, a coloro che amano i cibi sani, buoni e genuini di una volta.

*The Astrology vinegar factory is located in the heart of the hills of Reggio Emilia province. It is a new generation business founded by the hardworking Astrologi family who loves the Reggio Emilia culinary traditions and has chosen to present its products, such as the Traditional Balsamic Vinegar of Reggio Emilia, the aged Balsamic Vinegar, Balsamic Vinegar of Modena, Extra Virgin Olive Oil, Dark Chocolate Praline and the delicious Balsamic Creams in various flavors, to those who love healthy, tasty and wholesome traditional foods.*



**ASTROLOGY S.A.S**  
di Astrologi Lizia e C.

Via Barbolini, 29 - 42014  
Castellarano (RE) - Italia  
tel. +39 340 9738474

[www.acetaiaastrology.it](http://www.acetaiaastrology.it)  
[info@acetaiaastrology.it](mailto:info@acetaiaastrology.it)



# Astrology®

**ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP  
BIOLOGICO 250ML  
ORGANIC BALSAMIC VINEGAR  
OF MODENA 250ML**



**COD. AB0076**

Questo prodotto nobile, risulta all'olfatto dolcemente acidulo con note di frutta e legni evidenti e all'assaggio risulta agrodolce armonico con giusto equilibrio tra il dolce del mosto d'uva biologico e l'acidità dell'Aceto di vino biologico lasciando in bocca per lungo tempo questa sensazione tipica dei migliori balsamici invecchiati.

Ideale per carni, arrosti, formaggi stagionati e dessert.

Un prodotto di alta qualità caratterizzato da assenza di coloranti, addensanti ed aromi.

*This fine product is sweetly acidulous to the nose featuring forward fruity notes and woody overtones and offers a smooth sweet-sour flavor on the palate with the right balance between the sweetness of the organic grape must and the acidity of the organic wine vinegar, blended with the aromas where present, leaving a sensation that is typical of the best aged balsamic vinegars lingering in the mouth. It is ideal for beef, roast meats, cheeses and desserts.*

*A high quality product, characterized by the absence of thickeners and colorings.*

**ASTROLOGY S.A.S**  
di Astrologi Lizia e C.

Via Barbolini, 29 - 42014  
Castellarano (RE) - Italia  
tel. +39 340 9738474

www.acetaiaastrology.it  
info@acetaiaastrology.it

Codice Code	Codice EAN EAN Code	Contenuto netto Net Content	Confezione da Pack of	Dimensioni per cartone Size for box	Cartoni per pallets Boxes for pallets	Peso per cartone Weight for box	Peso per pallets Weight for pallets
AB0076	8034013301061	250 ml / 8,45 FL.OZ	3 pz / items	28,5 x 15,3 x 20,8 cm	EUR 80 x 120	Kg 1,6	EUR 80 x 120

**COD. AB0076**  
ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP BIOLOGICO  
ORGANIC BALSAMIC VINEGAR OF MODENA 250 ml

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE TASTING NOTES

### INGREDIENTI ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP BIOLOGICO 250ML *ORGANIC CREAM ORGANIC BALSAMIC VINEGAR OF MODENA 250ML INGREDIENTS*

Mosto d'Uva Cotto Biologico, Aceto di Vino Biologico (vino). Contiene **solfiti**.  
*Organic Cooked Grape Must, Organic Wine Vinegar (wine). Contains **sulfites**.*

Valori Nutrizionali Medi per 100 ml Nutrition Information average values for 100 ml	
Energia/Energy	1386 Kj/325Kcal
Grassi/Total Fat di cui acidi grassi saturi/ of which saturates	0 g 0 g
Carboidrati/Carbohydrate di cui zuccheri/of which sugars	82 g 56 g
Proteine/Protein	1,3 g
Sale / Salt	0,04 g

#### Densità / Density

1,30 g/lit

#### Scadenza / Expiration

5 anni / 5 years

#### Acidità / Acidity

6%

#### Colore / Color

Bruno intenso, limpido e brillante  
*Intense dark brown, clear and bright.*

#### Olfatto / Aroma

Risulta dolcemente acidulo con note di frutta e legni evidenti.  
*Slightly acidic with marked fruity and wood notes.*

#### Gusto / Taste

Risulta agrodolce armonico con giusto equilibrio tra il dolce del mosto d'uva e l'acidità dell'Aceto di vino lasciando in bocca per lungo tempo questa sensazione tipica dei migliori balsamici.  
*It offers a smooth sweet and sour flavor on the palate with the right balance between the sweetness of the grape must and the acidity of the wine vinegar.*

Conservare il prodotto in luogo fresco ed asciutto lontano da fonti di calore.  
*Keep in a dry fresh area.*

L' Aceto Balsamico di Modena IGP Bio Astrology può essere utilizzate nelle diete vegetariane e vegane e nelle diete che richiedono assenza di glutine, lattosio e grassi.  
*Organic Balsamic Vinegar of Modena Astrology can be used in vegetarian and vegan diets and gluten, lactose and fat free regimen.*

**ASTROLOGY S.A.S**  
di Astrologi Lizia e C.

Via Barbolini, 29 - 42014  
Castellarano (RE) - Italia  
tel. +39 340 9738474

www.acetaiaastrology.it  
info@acetaiaastrology.it

**CREMA BIOLOGICA  
CON ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP 100ML  
ORGANIC CREAM  
WITH BALSAMIC VINEGAR OF MODENA 100ML**



**CREMA BIOLOGICA CON ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP  
E MIELE ITALIANO  
ORGANIC CREAM WITH BALSAMIC VINEGAR OF MODENA  
AND ITALIAN HONEY 100ML**



**COD. CR0061**

**COD. CR0062**

Le creme Biologiche all'Aceto Balsamico di Modena IGP Astrology sono prodotti italiani che nascono, oltre che dall'amore e dalla passione per la buona tavola, dalla miscela tra i migliori mosti d'uva Biologici e il pregiatissimo Aceto Balsamico di Modena IGP Biologico. Sono creme dense e corpose dal gusto delicato e agrodolce tipico del balsamico, prodotte in diversi gusti che esaltano il sapore del cibo e rendono prelibata ogni pietanza. I gusti disponibili sono:

**Classica:** versatile per l'uso su ogni piatto come risotti, formaggi, pasta, carne, pesce, dolci e dessert  
**Miele:** ideale sul pesce, macedonie, dessert e gelati e su formaggi freschi e stagionati

Queste creme costituiscono una grande novità in quanto totalmente biologiche, senza addensanti o coloranti aggiunti e senza OGM; il miele è biologico e di origine italiana.

*Astrology Organic Cream with Balsamic Vinegar of Modena is an Italian product. Being the result of devotion and passion for cuisine, it is created by mixing up the best organic grape must and organic Balsamic Vinegar of Modena. Astrology Balsamic Cream is a thick, full-bodied sauce, with a gentle bittersweet taste, a peculiarity of Balsamic Vinegar. Available in a selection of flavors, it exalts and enhances the taste of your dishes. Astrology Organic Balsamic Vinegar of Modena Creams are available in these flavors:*

**Classic:** suitable for any kind of food, such as risotto, pasta, meat, fish, desserts and cheese;  
**Honey:** ideal with fish, fruit salads, desserts and ice creams and perfect with both fresh and mature cheese;

*The great news is that they are completely organic, with no OGM, thickeners or colorings added. The honey is organic and Italian made.*

**ASTROLOGY S.A.S**  
di Astrologi Lizia e C.

Via Barbolini, 29 - 42014  
Castellarano (RE) - Italia  
tel. +39 340 9738474

www.acetaiastrology.it  
info@acetaiastrology.it

Codice Code	Codice EAN EAN Code	Contenuto netto Net Content	Confezione da Pack of	Dimensioni per cartone Size for box	Cartoni per pallets Boxes for pallets	Peso per cartone Weight for box	Peso per pallets Weight for pallets
CR0061	8034013301078	100 ml / 3,38 FL.OZ	6 pz / items	28,5 x 15,3 x 20,8 cm	88 EUR 80 x 120	Kg 2,0	Kg 186
CR0062	8034013301085	100 ml / 3,38 FL.OZ	6 pz / items	28,5 x 15,3 x 20,8 cm	88 EUR 80 x 120	Kg 2,0	Kg 186

**COD. CR0062**  
CREMA BIOLOGICA CON ACETO BALSAMICO  
DI MODENA IGP E MIELE ITALIANO 100ml

**COD. CR0061**  
CREMA BIOLOGICA CON ACETO  
BALSAMICO DI MODENA IGP 100 ml

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE TASTING NOTES

### INGREDIENTI CREMA CLASSICA / CLASSIC CREAM INGREDIENTS

Aceto Balsamico di Modena IGP Biologico 50% (mosto d'uva cotto, aceto di vino), mosto d'uva cotto Biologico 50%. Contiene **solfiti**.

*Organic Balsamic Vinegar of Modena 50% (cooked grape must, wine vinegar), Organic Cooked Grape Must 50%. Contains **sulfites**.*

Valori Nutrizionali Medi per 100 ml Nutrition Information average values for 100 ml	
Energia/Energy	1340 Kj/315Kcal
Grassi/Total Fat di cui acidi grassi saturi/ of which saturates	0 g
Carboidrati/Carbohydrate di cui zuccheri/of which sugars	76 g 60 g
Proteine/Protein	0,8 g
Sale / Salt	0,06 g

#### Densità / Density

1,36 g/lit

#### Scadenza / Expiration

5 anni / 5 years

#### Acidità / Acidity

3% circa

### INGREDIENTI CREMA BIOLOGICA CON ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP E MIELE ITALIANO / ORGANIC CREAM WITH BALSAMIC VINEGAR OF MODENA AND ITALIAN HONEY INGREDIENTS

Aceto Balsamico di Modena IGP Biologico 42% (mosto d'uva cotto, aceto di vino), Mosto d'Uva Cotto Biologico 42%, Miele Italiano Biologico 16%. Contiene **solfiti**.

*Organic Balsamic Vinegar of Modena 42% (cooked grape must, wine vinegar), Organic Cooked Grape Must 42%, Organic Italian Honey 16%. Contains **sulfites**.*

**Valori nutrizionali medi per 100ml di prodotto / Average nutritional values for 100ml**

Valori Nutrizionali Medi per 100 ml Nutrition Information average values for 100 ml	
Energia/Energy	1429 Kj/335Kcal
Grassi/Total Fat di cui acidi grassi saturi/ of which saturates	0 g
Carboidrati/Carbohydrate di cui zuccheri/of which sugars	78 g 32 g
Proteine/Protein	0,5 g
Sale / Salt	0,02 g

#### Densità / Density

1,36 g/lit

#### Scadenza / Expiration

5 anni / 5 years

#### Acidità / Acidity

3% circa

#### Colore / Color

Bruno intenso lucidissimo, limpido e brillante.

*Shiny intense dark brown, clear and bright.*

#### Olfatto / Aroma

Il profumo è fragrante, per niente aggressivo, con buone percezioni di frutta matura.

*The scent is fragrant, not aggressive, with ripe fruit notes.*

#### Gusto / Taste

Al gusto è equilibrato, fine, piacevolmente acidulo, rilevanti le note balsamiche.

*Balanced, exquisite, pleasantly acidic, with remarkable balsamic notes.*

Le Creme Biologiche con Aceto Balsamico di Modena IGP Astrology possono essere utilizzate nelle diete vegetariane e vegane e nelle diete che richiedono assenza di glutine, lattosio e grassi.

*Organic Creams with Balsamic Vinegar of Modena Astrology can be used in vegetarian and vegan diets and gluten, lactose and fat free regimen.*

**SABA**  
**MOSTO D'UVA COTTO BIOLOGICO 100 ML**  
**SABA**  
**ORGANIC COOKED GRAPE MUST 100ML**



**COD. AB0075**

La Saba Biologica Astrology è un prodotto italiano nato dal miglior mosto d'uva Biologico.

E' un prodotto denso e corposo dal gusto dolce e delicato adatto ad esaltare il sapore del cibo e rendere prelibata ogni pietanza.

E' ideale sul pesce, macedonie, dessert e gelati e su formaggi freschi e stagionati.

*The Organic Cooked Grape Must Astrology is a thick, full-bodied sauce, with a gentle bittersweet taste, it exalts and enhances the taste of your dishes.*

*Ideal for fish, fruit salads, desserts and ice creams and perfect with both fresh and mature cheese.*

**ASTROLOGY S.A.S**  
 di Astrologi Lizia e C.

Via Barbolini, 29 - 42014  
 Castellarano (RE) - Italia  
 tel. +39 340 9738474

www.acetaiaastrology.it  
 info@acetaiaastrology.it

Codice Code	Codice EAN EAN Code	Contenuto netto Net Content	Confezione da Pack of	Dimensioni per cartone Size for box	Cartoni per pallets Boxes for pallets	Peso per cartone Weight for box	Peso per pallets Weight for pallets
AB0075	8034013301054	100 ml / 3,38 FL.OZ	6 pz / items	28,5 x 15,3 x 20,8 cm	88pz EUR 80 x 120	Kg 2,0	Kg 186 EUR 80 x 120



# Astrology®

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE TASTING NOTES

### INGREDIENTI / SABA INGREDIENTS

Mosto d'uva cotto. Contiene **solfiti**.

*Cooked grape must. Contains **sulfites**.*

### Valori nutrizionali medi per 100ml di prodotto / Average nutritional values for 100ml

Valori Nutrizionali Medi per 100 ml Nutrition Information average values for 100 ml	
Energia/Energy	1057 Kj / 249 Kcal
Grassi/Total Fat di cui acidi grassi saturi/ of which saturates	0,2 g 0,05 g
Carboidrati/Carbohydrate di cui zuccheri/of which sugars	61 g 60 g
Proteine/Protein	0,9 g
Sale / Salt	0,03 g

### Densità / Density

1,34 g/lit

### Scadenza / Expiration

3 anni / 3 years

### Colore / Color

Bruno intenso lucidissimo, limpido e brillante.

*Shiny intense dark brown, clear and bright.*

### Olfatto / Aroma

Il profumo è fragrante, per niente aggressivo, con buone percezioni di frutta matura.

*The scent is fragrant, not aggressive, with ripe fruit notes.*

### Gusto / Taste

Al gusto è equilibrato, fine, dolce.

*Balanced, fine, sweet.*

La Saba Biologica Astrology può essere utilizzata nelle diete vegetariane e vegane e nelle diete che richiedono assenza di glutine, lattosio e grassi.

*Organic Cooked Grape Must Astrology can be used in vegetarian and vegan diets and gluten, lactose and fat free regimen.*

**ASTROLOGY S.A.S**  
di Astrologi Lizia e C.

Via Barbolini, 29 - 42014  
Castellarano (RE) - Italia  
tel. +39 340 9738474

www.acetaiastrology.it  
info@acetaiastrology.it

**COD. AB0075**  
SABA - MOSTO D'UVA COTTO BIOLOGICO

# Astrology®

## CREME BIOLOGICHE CON ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP ORGANIC CREAMS WITH BALSAMIC VINEGAR OF MODENA



COD. CR0025   COD. CR0026   COD. CR0027   COD. CR0028   COD. CR0029   COD. CR0030   COD. CR0031

Le creme Biologiche all'Aceto Balsamico di Modena IGP Astrology sono prodotti italiani che nascono, oltre che dall'amore e dalla passione per la buona tavola, dalla miscela tra i migliori mosti d'uva Biologici e il pregiatissimo Aceto Balsamico di Modena IGP Biologico. Sono creme dense e corpose dal gusto delicato e agrodolce tipico del balsamico, prodotte in diversi gusti che esaltano il sapore del cibo e rendono prelibata ogni pietanza.

I gusti disponibili sono:

**Classica:** versatile per l'uso su ogni piatto come risotti, formaggi, pasta, carne, pesce, dolci e dessert;

**Peperoncino, Miele:** ottime da abbinare a piatti di pasta, carne (arrosti e grigliate) e formaggi freschi e stagionati;

**Aranzia, Mela, Fico, Fragola:** ideali sul pesce, macedonie, dessert e gelati.

**Queste creme costituiscono una grande novità in quanto totalmente biologiche, senza addensanti o coloranti aggiunti e senza OGM; gli aromi utilizzati sono naturali e il miele è biologico di origine italiana.**

*Astrology Organic Cream with Balsamic Vinegar of Modena is an italian product.*

*Being the result of devotion and passion for cuisine, it is created by mixing up the best organic grape must and organic Balsamic Vinegar of Modena. Astrology Balsamic Cream is a thick, full-bodied sauce, with a gentle bittersweet taste, a peculiarity of Balsamic Vinegar. Available in a selection of flavors, it exalts and enhances the taste of your dishes. Astrology Organic Balsamic Vinegar of Modena Creams are available in these flavors:*

**Classic:** suitable for any kind of food, such as risotto, pasta, meat, fish, desserts and cheese;

**Chili, Honey:** suitable for pasta, meat (such as roas meat and barbecue) and perfect with both fresh and mature cheese;

**Orange, Apple, Fig and Strawberry:** ideal with fish, fruit salads, desserts and ice creams.

**The great news is that they are completely organic, with no OGM, thickening or colorings added. The aromas are natural and the honey is organic and italian made.**

Codice Code	Codice EAN EAN Code	Contenuto netto Net Content	Confezione da Pack of	Dimensioni per cartone Size for box	Cartoni per pallets Boxes for pallets	Peso per cartone Weight for box	Peso per pallets Weight for pallets
					EUR 100 x 120		EUR 100 x 120
CR0025	8034013300958	150 ml / 5,07 FL.OZ	8 pz / items	16,5 x 11 x 20 cm	255	Kg 2,0	Kg 480 Kg 600
CR0026	8034013300965	150 ml / 5,07 FL.OZ	8 pz / items	16,5 x 11 x 20 cm	255	Kg 2,0	Kg 480 Kg 600
CR0027	8034013300972	150 ml / 5,07 FL.OZ	8 pz / items	16,5 x 11 x 20 cm	255	Kg 2,0	Kg 480 Kg 600
CR0028	8034013300989	150 ml / 5,07 FL.OZ	8 pz / items	16,5 x 11 x 20 cm	255	Kg 2,0	Kg 480 Kg 600
CR0029	8034013300996	150 ml / 5,07 FL.OZ	8 pz / items	16,5 x 11 x 20 cm	255	Kg 2,0	Kg 480 Kg 600
CR0030	8034013301016	150 ml / 5,07 FL.OZ	8 pz / items	16,5 x 11 x 20 cm	255	Kg 2,0	Kg 480 Kg 600
CR0031	8034013301009	150 ml / 5,07 FL.OZ	8 pz / items	16,5 x 11 x 20 cm	255	Kg 2,0	Kg 480 Kg 600

**ASTROLOGY S.A.S**  
di Astrologi Lizia e C.

Via Barbolini, 29 - 42014  
Castellarano (RE) - Italia  
tel. +39 340 9738474

www.acetaiastrology.it  
info@acetaiastrology.it

COD. CR0025  
CREMA BIOLOGICA CON ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP 150ML

COD. CR0026  
CREMA BIOLOGICA CON ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP GUSTO ARANZIA 150ML

COD. CR0027  
CREMA BIOLOGICA CON ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP GUSTO PEPERONCINO 150 ML

COD. CR0028  
CREMA BIOLOGICA CON ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP GUSTO FICO 150 ML

COD. CR0029  
CREMA BIOLOGICA CON ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP GUSTO MELA 150ML

COD. CR0030  
CREMA BIOLOGICA CON ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP GUSTO FRAGOLA 150 ML

COD. CR0031  
CREMA BIOLOGICA CON ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP E MIELE ITALIANO



## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE TASTING NOTES

### INGREDIENTI CREMA CLASSICA / CLASSIC CREAM INGREDIENTS

Aceto Balsamico di Modena IGP Biologico 50% (mosto d'uva cotto, aceto di vino), mosto d'uva cotto biologico 50%. Contiene solfiti.

*Organic Balsamic Vinegar of Modena 50% (cooked grape must, wine vinegar), organic cooked grape must 50%. Contains sulfites.*

### INGREDIENTI CREME AROMATIZZATE / FLAVORED CREAMS INGREDIENTS

Aceto Balsamico di Modena IGP Biologico 50% (mosto d'uva cotto, aceto di vino), mosto d'uva cotto biologico, aroma naturale. Contiene solfiti.

*Organic Balsamic Vinegar of Modena 50% (cooked grape must, wine vinegar), organic cooked grape must, natural aroma. Contains sulfites.*

### Valori nutrizionali medi per 100ml di prodotto / Average nutritional values for 100ml

Valori Nutrizionali Medi per 100 ml Nutrition Information average values for 100 ml	
Energia/Energy	1340 Kj/315Kcal
Grassi/Total Fat di cui acidi grassi saturi/ of which saturates	0 g 0 g
Carboidrati/Carbohydrate di cui zuccheri/of which sugars	76 g 60 g
Proteine/Protein	0,8 g
Sale / Salt	0,06 g

#### Acidità / Acidity

3%

#### Densità / Density

1,36 g/lit

#### Scadenza / Expiration

5 anni / 5 years

### INGREDIENTI CREMA BIOLOGICA CON MIELE ITALIANO / HONEY FLAVOR ORGANIC CREAM INGREDIENTS

Aceto Balsamico di Modena IGP Biologico 42% (mosto d'uva cotto, aceto di vino), mosto d'uva cotto biologico 42%, miele italiano biologico 16%. Contiene solfiti.

*Organic Balsamic Vinegar of Modena 42% (cooked grape must, wine vinegar), organic cooked grape must 42%, organic italian honey 16%. Contains sulfites.*

Valori Nutrizionali Medi per 100 ml Nutrition Information average values for 100 ml	
Energia/Energy	1429 Kj/335Kcal
Grassi/Total Fat di cui acidi grassi saturi/ of which saturates	0 g 0 g
Carboidrati/Carbohydrate di cui zuccheri/of which sugars	78 g 32 g
Proteine/Protein	0,5 g
Sale / Salt	0,02 g

#### Acidità / Acidity

3%

#### Densità / Density

1,36 g/lit

#### Scadenza / Expiration

5 anni / 5 years

#### Colore / Color

Bruno intenso lucidissimo, limpido e brillante

*Shiny intense dark brown, clear and bright*

#### Olfatto / Aroma

Il profumo è fragrante, per niente aggressivo, con buone percezioni di frutta matura

*The scent is fragrant, not aggressive, with ripe fruit notes*

#### Gusto / Taste

Il gusto è equilibrato, fine, piacevolmente acidulo, con note balsamiche rilevanti

*Balanced, exquisite, pleasantly acidic, with remarkable balsamic notes*

Le creme biologiche con Aceto Balsamico di Modena IGP possono essere utilizzate nelle diete vegetariane, vegane e nelle diete che richiedono assenza di glutine, lattosio e grassi

*The Organic Balsamic Creams can be used in vegetarian or vegan diets and gluten, lactose and fat free regimen*