1889

ANDREA MILANO

L'ARTE DELL'ACETO


Andrea Milano





1889: C'ERA UNA VOLTA

Quando nel 1889 Nicola Milano iniziò a produrre aceto, aveva chiara in mente la sua idea di **qualità del prodotto**. Suo figlio Andrea, dal quale prende il nome l'azienda, continuò l'opera paterna nel rispetto degli insegnamenti ricevuti.
Anche a quei tempi l'aceto era frutto dell'**armoniosa miscela** delle materie prime, della dedizione dell'uomo e dell'adeguata tecnologia.

1889: ONCE UPON A TIME

When Nicola Milano started crafting vinegar in 1889, he held a distinct vision of product excellence. His son Andrea—who would later give the firm its name—continued his father's legacy, guided by the wisdom passed down to him. Even in those early days, exceptional vinegar was born from a harmonious blend of quality ingredients, artisanal devotion, and reliable technology.

Negli anni '90, la quarta generazione, guidata da Andrea e Francesco, ha stimolato la crescita dell'azienda, acquisendo un'acetaia storica di Modena e lanciando l'Aceto Balsamico di Modena IGP. Oggi, con Fabio e Marcello, l'Acetificio Andrea Milano è tra i leader del settore, con tre stabilimenti in Italia e un export in 85 paesi. Recentemente, sono stati aggiunti due siti produttivi a Acerra, strategicamente posizionati vicino al porto di Napoli e alle principali autostrade.

In the 1990s, the fourth generation—led by Andrea and Francesco—drove the company's growth by acquiring a historic vinegar factory in Modena and launching their Aceto Balsamico di Modena IGP. Today, guided by Fabio and Marcello, Acetificio Andrea Milano stands as an industry leader with a presence in 85 countries. The company operates three Italian facilities, including two recently added production sites in Acerra, strategically positioned near Naples' port and primary transport corridors.



SOSTENIBILITÀ ED INNOVAZIONE

In tema di **sostenibilità** l'azienda si impegna a ridurre l'utilizzo della plastica. Nel 2025 è stato presentato il primo bilancio di sostenibilità. Già dal 2021 ha iniziato a produrre aceti in bottiglie in R-PET con il 50% di plastica riciclata dove la produzione di PET avviene direttamente all'interno dello stabilimento di Acerra. In questo modo l'Acetificio Andrea Milano ha diminuito il numero di camion necessari per il trasporto delle bottiglie in azienda evitando così di produrre diverse tonnellate di Co2 **riducendo l'impatto sull'ambiente**.

SUSTAINABILITY AND INNOVATION

Driven by a commitment to reduce plastic consumption, Acetificio Andrea Milano published its inaugural sustainability report in 2025. This marked a key milestone in a journey that began in 2021 with the switch to R-PET bottles made with 50% recycled plastic. By integrating PET bottle manufacturing directly into the Acerra plant, the company eliminated the need to transport empty bottles—saving tons of Co2 emissions and driving down its environmental impact.

BOTTIGLIE VENDUTE
BOTTLES SOLD



Oltre
35
milioni

OVER **35** MILION

45%
biologico
ORGANIC

55%
convenzionale
CONVENTIONAL

FATTURATO 2026
2026 TURNOVER



34
milioni*

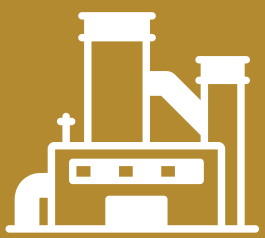
34 MILION*

50%
Italia
ITALY

50%
Estero
EXPORT

*STIMA/FORECAST

AREA DI PRODUZIONE
PRODUCTION AREA



25
mila mq

25000 M2

4
stabilimenti produttivi
PRODUCTION PLANTS

CAPACITÀ PRODUTTIVA
PRODUCTION CAPACITY



35
milioni
di litri/anno

35 MILION LITERS/YEAR

100
dipendenti diretti ed indiretti
DIRECT AND INDIRECT STAFF/PERSONNEL



GREEN ENERGY

ENERGIA **RINNOVABILE**

Come azienda sostenibile ed innovativa, l'impegno di Acetificio Andrea Milano prevede l'integrazione di energie rinnovabili e miglioramenti dell'efficienza energetica nelle attività quotidiane.

L'headquarter di Acerra è dotato di **602 pannelli fotovoltaici** con una potenza totale di 346 kW garantendo un risparmio di 149 tonnellate di CO2 in un anno.

RENEWABLE ENERGY

As part of its commitment to sustainability and innovation, Acetificio Andrea Milano actively integrates renewable energy into its operations. The Acerra facility is equipped with 602 photovoltaic panels featuring a total capacity of 346 kW, reducing annual CO2 emissions by 149 tonnes.

CERTIFICAZIONI

BRCS · USDA · IGP · CANADA ORGANIC · HALAL

IFS · JAS · ISO 22005 · BIO

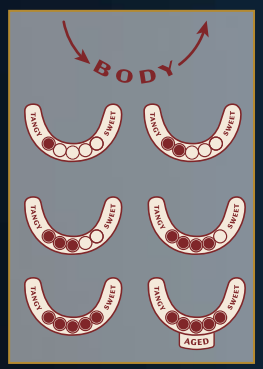


Aceti Balsamici di Modena IGP e DOP

Custodito nell'acetaia di Modena, l'Aceto Balsamico di Modena IGP nasce dalla maestria e dall'esperienza della famiglia Milano. È disponibile in un'ampia gamma di formati, dai 250 ml fino ai 5 litri. Massima espressione della nostra tradizione, l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP è il fiore all'occhiello della produzione ed è proposto anche nel formato da 100 ml.

Balsamic Vinegar of Modena

Acetificio Andrea Milano's Balsamic Vinegar of Modena is aged under the care of master artisans at the Modena facility. It is offered in a range of sizes, from 250 ml up to 5 liters. The ultimate expression of the family's heritage—Traditional Balsamic Vinegar of Modena DOP—is presented exclusively in a signature 100 ml format.





Scopri di più!
Discover more

BALSAMIC VINEGAR OF MODENA



Foglia Rossa
Red Leaf

CORPO (body)

Agro *Tangy* ●○○○○ Dolce *Sweet*

DENSITÀ (Target density)

1.065

FORMATI (available sizes)

0,5 L | 1 L | 2 L | 5 L



Foglia Argento
Silver Leaf

CORPO (body)

Agro *Tangy* ●●○○○ Dolce *Sweet*

DENSITÀ (Target density)

1.095

FORMATI (available sizes)

0,05 L | 0,25 L | 0,25 L spray | 0,5 L | 1 L | 5 L

Bio available



Foglia Oro
Gold Leaf

CORPO (body)

Agro *Tangy* ●●●○○ Dolce *Sweet*

DENSITÀ (Target density)

1.13

FORMATI (available sizes)

0,25 L

Bio available

BALSAMIC VINEGAR OF MODENA PREMIUM



Foglia Blu
Blue Leaf

CORPO (body)

Agro *Tangy* ●●●●○ Dolce *Sweet*

DENSITÀ (Target density)

1.18

FORMATI (available sizes)

0,25 L



Invecchiato
Aged

CORPO (body)

Agro *Tangy* ●●●●○ Dolce *Sweet*

DENSITÀ (Target density)

1.16

FORMATI (available sizes)

0,25 L

BALSAMIC VINEGAR OF MODENA HIGH DENSITY



Vinagrum
Vinagrum

CORPO (body)

Agro *Tangy* ●●●●● Dolce *Sweet*

DENSITÀ (Target density)

1.320

FORMATI (available sizes)

0,25 L



Invecchiato 3 anni
3 Years aged

CORPO (body)

Agro *Tangy* ●●●●● Dolce *Sweet*

DENSITÀ (Target density)

1.320

FORMATI (available sizes)

0,1 L



Tradizionale
Traditional DOP

CORPO (body)

Agro *Tangy* ●●●●● Dolce *Sweet*

ANNI (Years)

12 | 25

FORMATI (available sizes)

0,1 L

Condimento Bianco

Il Condimento Bianco Aurum Andrea Milano regala un perfetto equilibrio tra dolcezza e acidità. È l'ideale per preservare la brillantezza e le sfumature naturali dei tuoi ingredienti senza scurirli. Limpido e ricco di gusto, si adatta con versatilità a ogni tua creazione culinaria.

White condiment

Our White Condiment balances sweetness and acidity to perfection. Designed for color-conscious cooking, it adds rich flavor while preserving the natural, vivid hues of your fresh vegetables and delicate dishes. Clear, crisp, and wonderfully versatile, it is an essential finish for all your culinary creations.



Scopri di più!
Discover more



Aurum Condimento Bianco

White Condiment

FORMATI (available sizes)

500 ml | 1 L | 5 L



Condimento Bianco Vinagrum

Il Condimento Bianco Premium rappresenta una delle eccellenze della nostra tradizione artigianale. Ottenuto da una selezione rigorosa dei migliori vitigni a bacca bianca, si distingue per la sua straordinaria limpidezza e per un bouquet aromatico intenso e raffinato. È l'alleato ideale per gli chef e gli amanti della buona cucina che desiderano esaltare il gusto autentico delle materie prime senza alterare l'aspetto visivo e i colori brillanti delle pietanze. Elegante, equilibrato e versatile... Portate l'alta cucina sulla vostra tavola!

White Condiment Vinagrum

Premium White Condiment is one of the finest products of our artisanal tradition. Made from a rigorous selection of the finest white grape varieties, it stands out for its extraordinary clarity and its intense, refined aromatic bouquet. It is the ideal companion for chefs and food lovers who wish to enhance the authentic flavor of ingredients without altering the visual appeal and vibrant colors of their dishes. Elegant, balanced, and versatile... Bring haute cuisine to your table!

FORMATI
(available sizes)

0,25 L

Flavor

Fresco, Intenso e Armonico
Fresh, Intense, and Balanced

Glasse di Aceto

Le glasse di aceto sono dei condimenti completi, ideale per arricchire tutti i tipi di piatti, da quelli più semplici a quelli più elaborati. L'alta densità di questi prodotti e la praticità d'utilizzo dei comodi dispenser a pressione consentono di effettuare guarnizioni e decorazioni da vero chef.

Vinegar Glazes

Our Vinegar Glazes are a versatile finishing touch, perfect for elevating gourmet creations and everyday meals alike. Thanks to their thick, rich texture and convenient squeeze bottle, you can effortlessly decorate and garnish any dish.



Scopri di più!
Discover more

CREAM



Crema con Aceto Balsamico di Modena IGP

Black cream with Balsamic Vinegar of Modena

FORMATI (available sizes)

0,25 L | 0,5 L | 0,8 L

ABBINAMENTI (combination)





Crema bianca

White cream

FORMATI (available sizes)

0,25 L

ABBINAMENTI (combination)





Crema al basilico con Aceto Balssmico di Modena IGP

Basil cream with Balsamic Vinegar of Modena

FORMATI (available sizes)

0,25 L

ABBINAMENTI (combination)



ORGANIC CREAM



Crema biologica con Aceto Balsamico di Modena IGP

Organic cream with Balsamic Vinegar of Modena

FORMATI (available sizes)

0,15 L

ABBINAMENTI (combination)





Crema biologica con aceto di mele

Organic cream with apple cider vinegar

FORMATI (available sizes)

0,15 L

ABBINAMENTI (combination)



WHYNOT

ABBINAMENTI: (combination)

Curry
curry



FORMATI (available sizes)

0,15 L

Peperoncino
Hot chilli pepper



FORMATI (available sizes)

0,15 L

ABBINAMENTI: (combination)

Tartufo
Truffle



FORMATI (available sizes)

0,15 L

Aglio e rosmarino
Garlic and rosemary



FORMATI (available sizes)

0,15 L

ABBINAMENTI: (combination)

Limone
Lemon



FORMATI (available sizes)

0,15 L

Fragola
Strawberry



FORMATI (available sizes)

0,15 L

Aceto di mele

Frutto della naturale fermentazione acetica del sidro di mele, questo aceto si distingue per un profilo aromatico delicato e inconfondibile, pensato per chi desidera esplorare nuove sfumature di gusto. Molto apprezzato nell'ambito di una dieta equilibrata, è un condimento leggero e versatile, ideale da gustare anche da solo senza l'aggiunta di olio.

Apple cider vinegar

Apple cider vinegar is a natural product obtained from the acetic fermentation of apple cider. Its delicate scent and fruity aroma are distinctly different from traditional wine vinegar, making it ideal for those who like to vary their everyday flavors. Recommended by many nutritionists, it can be used on its own as a light dressing without the need to add oil.



Scopri di più!
Discover more



Aceto di mele
Apple cider vinegar

ACIDITÀ (acidity)

5%

FORMATI (available sizes)

0,5 L | 1 L | 5 L

ABBINAMENTI (combination)





Condimento alla mela Biologico
Organic vinagrum apple vinegar condiment

ACIDITÀ (acidity)

4,5%

FORMATI (available sizes)

0,25 L

ABBINAMENTI (combination)



Aceto di Melannurca Campana IGP

Presente nella Campania Felix da oltre due millenni, la Melannurca è il simbolo di una terra ricca di storia e tradizione. L'Acetificio Andrea Milano, attivo dal 1889, rende omaggio alle proprie radici con una creazione che celebra il legame indissolubile con il territorio d'origine.

LA STORIA DI UN PRODOTTO INCONTRA LA STORIA DI UN'AZIENDA.

MELANNURCA CAMPANA IGP VINEGAR

Cultivated in Campania Felix for over two millennia, the Annurca apple is the true symbol of a land steeped in history and tradition. Producing fine vinegars since 1889, Acetificio Andrea Milano pays tribute to its roots with a creation that celebrates an unbreakable connection to its homeland.

THE STORY OF A PRODUCT MEETS THE HISTORY OF A COMPANY.



La Filiera dall'albero alla tavola certificata da:
The supply chain from tree to table, certified by:

ISO 22005 BUREAU VERITAS Certification

MELANNURCA CAMPANA IGP
MELANNURCA CAMPANA PGI

FERMENTAZIONE ALCOLICA
ALCOHOLIC FERMENTATION

SIDRO DI "MELANNURCA CAMPANA IGP"
"MELANNURCA CAMPANA PGI" CIDER

FERMENTAZIONE ACETICA
ACETIC FERMENTATION

DILUIZIONE CON ACQUA
DILUTION WITH WATER



ACETO DI "MELANNURCA CAMPANA IGP"
MELANNURCA CAMPANA PGI VINEGAR

FORMATI (available sizes) 0,25 L Spray | 0,5 L

Aceti con Madre Biologici

Nata dal perfetto connubio tra benessere e gusto, Deto Andrea Milano è una linea di aceti 100% biologici e made in Italy, naturalmente privi di glutine e pensati per riequilibrare l'organismo. Essendo non filtrati e non pastorizzati, questi aceti conservano la "madre", un prezioso complesso vivo di enzimi e proteine che si sviluppa con la fermentazione naturale, mantenendo inalterate tutte le virtù benefiche del prodotto originario.

Organic Vinegars with the Mother

Born from the perfect mix of wellness and taste, Deto Andrea Milano is a line of 100% organic, Made in Italy vinegars. Naturally gluten-free, they are crafted to help balance your body. Unfiltered and unpasteurized, these vinegars preserve the "mother"—a valuable, living complex of enzymes and proteins that develops through natural fermentation, keeping all the beneficial properties of the original ingredient fully intact.



Scopri di più!
Discover more

Aceto di mele con madre biologico

Organic apple cider vinegar with the mother



DRINK
In the morning with water

MIX
With water and honey for a refreshing tisana

DRESS
Use it as a sole dressing

FORMATI (available sizes)
0,5 L | 1 L

Aceto di melograno con madre biologico

Organic pomegranate vinegar with the mother



DRINK
In the morning with water

MIX
With water and pomegranate juice

DRESS
With summer vegetables or salads

FORMATI (available sizes)
0,5 L

Aceto di cocco con madre biologico

Organic coconut vinegar with the mother



DRINK
In the morning with water

MIX
With water and lemon juice

DRESS
On vegetables

FORMATI (available sizes)
0,5 L

Aceto di riso con madre biologico

Organic rice vinegar with the mother



DRINK
In the morning to aid digestion

MIX
With your favourite herbal tea

DRESS
Perfect for sushi and marinated raw fish

FORMATI (available sizes)
0,5 L

Aceto Balsamico di Modena IGP biologico

Organic Balsamic Vinegar of Modena with the mother



DRINK
For a 'shot' of Italian tradition

MIX
For a perfect mix of oil and rosemary

DRESS
Perfect on all grilled vegetables

FORMATI (available sizes)
0,5 L

Aceto di vino bianco e rosso biologico

Organic white and red wine vinegar with the mother



DRINK
For your daily shot

MIX
With olive oil for a unique condiment or dressing

DRESS
Recommended on green and mixed salads

FORMATI (available sizes)
0,5 L

Aceto di mele con miele con madre biologico

Organic apple cider vinegar with honey



DRINK
In the morning with water

MIX
With water and honey for a refreshing tisana

DRESS
Use it as a sole dressing

FORMATI (available sizes)
0,5 L

Infuso di aceto di mele biologico

Organic apple cider vinegar infusion

LEMON AND MATCHA

DRINK	MIX	DRESS
For a refreshing tisana	With fresh fruit for a fantastic smoothie	On raw or steamed fish

GINGER AND TURMERIC

DRINK	MIX	DRESS
For your daily shot	With ice for a refreshing drink	On vegetables. It renews all flavors

CINNAMON AND TURMERIC

DRINK	MIX	DRESS
As a natural digestive	With hot water for a fantastic herbal tea	On raw meat or fish

FORMATI (available sizes)
0,5 L



Aceti Monovitigni

La nostra linea Monovitigni celebra l'artigianalità e la selezione di materie prime d'eccellenza, capaci di impreziosire ogni piatto con profili aromatici unici. La collezione spazia dai grandi classici come Chianti, Chardonnay e Aceto Balsamico di Modena IGP Invecchiato, a produzioni dal carattere straordinario come il Lacryma Christi, nato sui pendii del Vesuvio.

Single-Grape Vinegars

Our single-grape line celebrates craftsmanship and the selection of premium ingredients, designed to elevate any dish with unique aromatic profiles. The collection ranges from great classics like Chianti, Chardonnay, and Aged Balsamic Vinegar of Modena IGP, to extraordinary creations like Lacryma Christi, crafted from grapes grown on the slopes of Mount Vesuvius.



Scopri di più!
Discover more

Aceto di vino Chianti

Chianti wine vinegar



ABBINAMENTI
(combination)

FORMATI
(available sizes)

0,25 L

ACIDITÀ
(acidity)

7%

Aceto di vino Sicilia Chardonnay

Sicilia Chardonnay wine vinegar



ABBINAMENTI
(combination)

FORMATI
(available sizes)

0,25 L

ACIDITÀ
(acidity)

7%

Aceto di vino Lacryma Christi del Vesuvio Rosso DOP

Wine vinegar Lacryma Christi Vesuvio rosso DOP



ABBINAMENTI
(combination)

FORMATI
(available sizes)

0,25 L

ACIDITÀ
(acidity)

7%

Perle e Composte

La nostra proposta si arricchisce di tre gamme esclusive pensate per la tradizione mediterranea. Le esclusive Perle Atmosphere aprono la strada ad abbinamenti unici e scenografici, portando in tavola consistenze innovative ed eleganti. A esse si affianca Noino, un condimento agrodolce in cui l'aceto balsamico si fonde con la dolcezza della cipolla caramellata in un mix ricco e avvolgente, perfetto sia per la cucina di casa sia per l'alta ristorazione. Completa la selezione Sultanas, una creazione vellutata che unisce il balsamico alla dolcezza dell'uvetta sultanina per regalare un profilo fruttato, deciso e inconfondibile: l'essenza della nostra tradizione culinaria racchiusa in vasetto.

Pearls and Gourmet Compotes

Our offering is expanded with three exclusive product ranges designed for the Mediterranean tradition. The exclusive Perle Atmosphere pave the way for unique and visually striking pairings, bringing innovative textures and elegance to the table. Joining them is Noino, a sweet-and-sour condiment where balsamic vinegar blends with the rich sweetness of caramelized onions in a deep, enveloping mix—perfect for both home cooking and fine dining. Completing the selection is Sultanas, a velvety creation that pairs balsamic vinegar with the sweetness of sultana raisins to deliver a bold, fruity profile that captures the true essence of Italian culinary tradition in a jar.



Scopri di più!
Discover more

Perle con Aceto Balsamico di Modena IGP
Pearls with Balsamic Vinegar of Modena



ABBINAMENTI (combination)

FORMATI (available sizes)

50 g | 300 g

Perle con Condimento Bianco
Pearls with white condiment



ABBINAMENTI (combination)

FORMATI (available sizes)

50 g

Perle all'amarena
Pearls with Cherry



ABBINAMENTI (combination)

FORMATI (available sizes)

50 g

Perle al limone
Pearls with Lemon



ABBINAMENTI (combination)

FORMATI (available sizes)

50 g

Perle al tartufo
Pearls with Truffle



ABBINAMENTI (combination)

FORMATI (available sizes)

50 g

Cipolla all'aceto Balsamico di Modena IGP
Onion with Balsamic Vinegar of Modena PGI



ABBINAMENTI (combination)

FORMATI (available sizes)

130 g

Uvetta sultanina all'Aceto Balsamico di Modena IGP
Sultanine raisins with Balsamic Vinegar of Modena PGI



ABBINAMENTI (combination)

FORMATI (available sizes)

130 g

Altri aceti

Una selezione di condimenti pensata per coniugare le grandi specialità della tradizione internazionale con l'inconfondibile eleganza dei condimenti aromatizzati. Dalle soluzioni ideali per la cucina etnica fino ai tocchi gourmet più raffinati, questa gamma offre una straordinaria versatilità, studiata per accompagnare chef e appassionati alla scoperta di abbinamenti sempre nuovi e creativi.

Other vinegar

A refined collection created to bridge global culinary traditions with the sophisticated charm of specialty dressings. Covering everything from authentic ethnic flavors to elevated gourmet accents, this versatile lineup empowers cooks and culinary pros alike to discover endless new taste pairings.



Scopri di più!
Discover more



Aceto di riso
Rice vinegar

ACIDITÀ (acidity)

5%

FORMATI (available sizes)

0,5 L | 5 L

ABBINAMENTI (combination)





Condimento Sushi
Seasoning for Sushi rice

ACIDITÀ (acidity)

3%

FORMATI (available sizes)

0,25 L

ABBINAMENTI (combination)





Aceto di Jerez DOP
Vinagre de Jerez

ACIDITÀ (acidity)

7%

FORMATI (available sizes)

0,5 L | 5 L

ABBINAMENTI (combination)





Aceto di Malto
Malt vinegar

ACIDITÀ (acidity)

5%

FORMATI (available sizes)

0,5 L

ABBINAMENTI (combination)



CONDIMENTI AROMATIZZATI ALL' "ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP"
Dressing with balsamic vinegar of modena



Fichi
Fig

FORMATI
(available sizes)

0,25 L

ABBINAMENTI
(combination)





Fragola
Strawberry

FORMATI
(available sizes)

0,25 L

ABBINAMENTI
(combination)





Tartufo
Truffle

FORMATI
(available sizes)

0,25 L

ABBINAMENTI
(combination)



Aceti di vino

L'Acetificio Andrea Milano nasce nel 1889 proprio con la vocazione di produrre aceto di vino. Da oltre 130 anni, le varianti bianca e rossa costituiscono l'origine e il vero cuore pulsante della nostra attività: un'eccellenza dove profumi, aromi e tradizione artigianale si fondono in un'autentica celebrazione di sapori.

Wine vinegar

Acetificio Andrea Milano was born in 1889 out of a true vocation for crafting wine vinegar. For more than 130 years, both the white and red versions have remained the root and beating heart of our company—an expression of excellence where fragrances, aromas, and artisanal tradition blend into an authentic celebration of flavor.



Scopri di più!
Discover more

Aceto di vino rosso
Red wine vinegar



ACIDITÀ (acidity)

6%

FORMATI (available sizes)

0,5 L | 1 L vetro/PET | 5 L

ABBINAMENTI (combination)

Aceto di vino bianco
White wine vinegar



ACIDITÀ (acidity)

6%

FORMATI (available sizes)

0,05 L | 0,25 L | 0,5 L | 1 L vetro/PET | 2 L | 5 L

Bio available

ABBINAMENTI (combination)

Aceti di Alcol

L'Aceto di Alcol è un prodotto naturale ottenuto da sole materie prime di origini agricole. Quest'aceto è estremamente versatile per qualsiasi impiego, da quello alimentare a quelli suggeriti per la casa e per i suoi mille usi quotidiani.

White spirit Vinegar

White spirit vinegar is a 100% natural product made purely from agricultural ingredients. Highly versatile, it is suitable for both culinary use and household chores.



Scopri di più!
Discover more



Aceto di Alcool Classico

Spirit Vinegar

FORMATI (available sizes)

Trigger 0,75 L | 1 L | 1,5 L | 5 L

ABBINAMENTI (combination)



Aceto di Alcool al Limone

Lemon spirit vinegar

FORMATI (available sizes)

Trigger 0,75 L | 1 L | 1,5 L

ABBINAMENTI (combination)



Aceto di Alcool biologico alla Mela

Orgamic apple spirit vinegar

FORMATI (available sizes)

1 L

ABBINAMENTI (combination)



Aceto di Alcool al Melograno

Pomegranate spirit vinegar

FORMATI (available sizes)

Trigger 0,75 L

ABBINAMENTI (combination)



Aceto di Alcool alla Lavanda

Lavender spirit vinegar

FORMATI (available sizes)

Trigger 0,75 L

ABBINAMENTI (combination)



Aceto di Alcool alla Menta

Mint spirit vinegar

FORMATI (available sizes)

Trigger 0,75 L

ABBINAMENTI (combination)

MATERIALE MARKETING
Marketing material



CAPPELLO
CAP

PEZZI PER CONFEZIONE: 15
UNITS X CASE: 15

CONFEZIONI PER PALLET 80X120MM: 90
CASES X PALLET 80X120 MM: 90

CONFEZIONI PER PALLET 100X120MM: 120
CASES X PALLET 100X120 MM: 120



SHOPPER DI TELA
CANVAS SHOPPING BAG

PEZZI PER CONFEZIONE: 30
UNITS X CASE: 30

CONFEZIONI PER PALLET 80X120MM: 90
CASES X PALLET 80X120 MM: 90

CONFEZIONI PER PALLET 100X120MM: 120
CASES X PALLET 100X120 MM: 120



GREMBIULI
APRONS

PEZZI PER CONFEZIONE: 15
UNITS X CASE: 15

CONFEZIONI PER PALLET 80X120MM: 90
CASES X PALLET 80X120 MM: 90

CONFEZIONI PER PALLET 100X120MM: 120
CASES X PALLET 100X120 MM: 120



ESPOSITORE IN CARTONE
DISPLAY CARTON BOX

PEZZI PER CONFEZIONE: 1
UNITS X CASE: 1



info@acetomilano.it

Sede Legale (Headquarter)
Viale 2 Giugno 115/N - 80146 Napoli (Italia)
tel: +39 081 8446013 - fax: +39 081 5590623

WWW.ACETOMILANO.IT