

100% NATURALES
IMPRESINDIBLES
EN LA MESA



**UNA BUENA
COMBINACIÓN**
FRESAS CON VINAGRE
DE MOSCATEL



MARISCO Y PESCADO
DELICIOSAMENTE PERFUMADOS
CON LOS VINAGRES DE CAVA



**POSTRES CON
UN DELICIOSO
TOQUE DE VINAGRE**
ENCUENTRA LAS RECETAS
EN LA WEB

**VINAGRETAS CON
IMAGINACIÓN**
SABOR, COLOR Y AROMA
EN TUS PLATOS



**BEBIDA DE FRUTAS
CON AGRIDULCE
DE MIEL**
DELICIOSA, REFRESCANTE
Y MUY SALUDABLE



**IMPRESINDIBLES
EN CUALQUIER
APERITIVO**
EL INGREDIENTE SECRETO
SIEMPRE ES EL VINAGRE



**VINAGRES CON
DENOMINACIÓN
DE ORIGEN**
JEREZ, MÓDENA
Y PEDRO XIMÉNEZ

**SALUD Y FRESCURA
EN TUS ENSALADAS**
DEL HUERTO AL PLATO CON
NUESTROS VINAGRES



**LOS VINAGRES
DE TODA LA VIDA**
ECOLÓGICOS
Y DE PROXIMIDAD



**DESCUBRE
NUESTROS VINAGRES
AGRIDULCES**
ENVEJECIDOS EN BARRICAS
DE ROBLE FRANCÉS



**UN BUEN VINO,
UN BUEN VINAGRE**
VINAGRES ARTESANOS



GARDENY

VINAGRE ARTESÀ



BADIA
VINAGRES
DES DE 1908

PALAU 9, MOLLERUSSA · 25230 · LLEIDA / T 973 711 770 / badia@badiavinagres.com
badiavinagres.com

TRADICIÓN FAMILIAR

MAESTROS VINAGREROS DESDE 1908

Somos una empresa familiar y centenaria, situada en Mollerussa (Lleida), dedicada en cuerpo y alma a la producción de vinagres artesanos de máxima calidad.

Nos apasiona lo que hacemos y por eso lo hacemos con una sonrisa.

5 GENERACIONES BADIA

Desde que nuestro tatarabuelo fundó la empresa hace más de 110 años, ya somos cinco las generaciones que hemos apostado por la continuidad de este gran producto que, lejos de estancarse, vive un buen momento.



VINAGRES FERMENTADOS LENTAMENTE

Nuestra forma de trabajar es el resultado de combinar la herencia de más de un siglo de experiencia artesanal con la tecnología más puntera y con la perfección, día a día, de nuestros sistemas de producción.

“La experiencia y el saber hacer nos han permitido desarrollar una nueva generación de vinagres y agridulces elaborados con los mejores vinos ecológicos del Mediterráneo, capaces de seducir a los paladares más exigentes. Bienvenidos al apasionante mundo del vinagre.”

Agustí Badia

<div><h3>MANZANA</h3><p>VINAGRE BALSÁMICO AGRIDULCE</p><p>Elaborado con zumo de manzanas de Lleida recogidas en su punto justo de maduración. De acidez suave y afrutado.</p><p>250 ml / 500 ml / 5 L</p></div>	<div><h3>MOSCATEL</h3><p>VINAGRE BALSÁMICO AGRIDULCE</p><p>Elaborado con vino y mosto de uva Moscatel. Expresivo, afrutado y floral. Con carácter mediterráneo.</p><p>250 ml / 500 ml / 5 L</p></div>	<div><h3>VERMUT</h3><p>VINAGRE BALSÁMICO AGRIDULCE</p><p>Con la perfecta combinación de hierbas aromáticas y un ligero toque amargo. Ideal para acompañar aperitivos.</p><p>250 ml / 500 ml / 5 L</p></div>	<div><h3>CAVA</h3><p>VINAGRE BALSÁMICO AGRIDULCE</p><p>Elaborado con vino base cava. Fresco y armonioso, con delicadas notas afrutadas.</p><p>250 ml / 500 ml / 5 L</p></div>	<div><h3>CAVA ROSÉ</h3><p>VINAGRE BALSÁMICO AGRIDULCE</p><p>Elaborado con vino base Cava. Vivo y fresco, con notas de frutos rojos.</p><p>250 ml / 500 ml / 5 L</p></div>	<div><h3>MANZANA ECO</h3><p>VINAGRE CLÁSICO SECO</p><p>Elaborado con manzanas ecológicas de Lleida, sin filtrar ni pasteurizar, con la madre del vinagre.</p><p>20 ml (monodosis) / 250 ml / 500 ml / 5 L</p><div>ECO</div></div>
<div><h3>CHARDONNAY</h3><p>VINAGRE CLÁSICO SECO</p><p>Fruto de la selección del mejor vino blanco Chardonnay y madurado en roble francés. Elegante y afrutado.</p><p>250 ml / 500 ml / 5 L</p><div>ECO</div></div>	<div><h3>CABERNET SAUVIGNON</h3><p>VINAGRE CLÁSICO SECO</p><p>Con la selección del mejor vino Cabernet y madurado en roble americano. Intenso y afrutado.</p><p>250 ml / 500 ml / 5 L</p><div>ECO</div></div>	<div><h3>PEDRO XIMÉNEZ</h3><p>VINAGRE CLÁSICO AGRIDULCE</p><p>Elaborado con mosto pasificado de Pedro Ximénez y madurado en roble americano. Con carácter del Sur.</p><p>250 ml / 500 ml / 5 L</p></div>	<div><h3>JEREZ RESERVA</h3><p>VINAGRE CLÁSICO SECO</p><p>Envejecido más de 2 años siguiendo el tradicional sistema de criaderas y soleras. Con DO Protegida.</p><p>250 ml / 500 ml / 5 L</p><div>Denominación de Origen Protegida</div></div>	<div><h3>MÓDENA</h3><p>VINAGRE BALSÁMICO AGRIDULCE</p><p>Elaborado con mosto de uva de Reggio Emilia y envejecido en barricas de roble. Con Indicación Geográfica Protegida.</p><p>250 ml / 500 ml / 5 L</p><div>Indicación Geográfica Protegida</div></div>	<div><h3>VINO ECO</h3><p>VINAGRE CLÁSICO SECO</p><p>Elaborado con uva tinta ecológica de primera calidad. El vinagre de casa de toda la vida.</p><p>20 ml (monodosis) / 250 ml / 500 ml / 5 L</p><div>ECO</div></div>
<div><h3>MERLOT</h3><p>AGRIDULCE</p><p>Elaborado con vino Merlot de gran intensidad aromática y envejecido 12 meses en barricas de roble francés.</p><p>100 ml / 375 ml / 5 L</p></div>	<div><h3>OPORTO</h3><p>AGRIDULCE</p><p>Elaborado con vino de Oporto y envejecido 4 años en barricas de roble francés. Con aromas propios de los vinos del Douro.</p><p>100 ml / 375 ml / 5 L</p></div>	<div><h3>RIESLING</h3><p>AGRIDULCE</p><p>Elaborado con vino Riesling. Con notas afrutadas y acidez fina, envejecido 12 meses en barricas de roble francés.</p><p>100 ml / 375 ml / 5 L</p></div>	<div><h3>MIEL DE NARANJO</h3><p>AGRIDULCE</p><p>La perfecta unión de la uva Moscatel con la miel de flor de naranjo. Afrutado y exquisitamente dulce.</p><p>100 ml / 250 ml / 5 L</p></div>	<div><h3>CREMA DE MÓDENA</h3><p>AGRIDULCE</p><p>Elaborada con diferentes uvas de Reggio Emilia, equilibrio entre dulzor, acidez y textura en el plato.</p><p>250 ml / 500 ml</p></div>	<div><h3>PACK 4 MINIS</h3><p>AGRIDULCES</p><p>Este pack incluye 4 botellas de 100 ml con nuestros agridulces de Merlot, Oporto, Riesling y miel de flor de naranjo.</p><p>4 x 100 ml</p></div>