



MUSSINI
L'ARTE DEL BALSAMICO



**Only those who have made
age-old tradition their strength**

**can adventure forward into experimentation
with a modern taste.**

Solo chi ha fatto propria la forza di una tradizione secolare

può avventurarsi con curiosità nelle sperimentazioni del gusto moderno.



MUSSINI
L'ARTE DEL BALSAMICO





Unique
amongst Italian
vinegar cellars



MUSSINI is a brand that brings to the world a completely new concept of Italian excellence. An experience that is at once gastronomy and aesthetics; every product is an opportunity to live a richer life. MUSSINI is a celebration of the taste of art; a rediscovery of the most profound values explored with the carefreeness of one who has nothing to learn and can focus fully on the pleasure of experimenting.

Un unicum nel panorama delle acetaie italiane

MUSSINI è il marchio che porta nel mondo un'idea completamente nuova di eccellenza italiana. Un'esperienza che è gastronomica ed estetica insieme: perché ogni prodotto è un'occasione per vivere la vita in modo più ricco. MUSSINI è una celebrazione del gusto e dell'arte: una riscoperta dei valori più profondi esplorati con la leggerezza di chi, non avendo nulla da imparare, ha tutto il piacere di sperimentare.



Two souls

in an unmistakable
brand

The strength of MUSSINI lies in the original fusion of its apparent contradictions: the respect of tradition and the taste of experimentation; a link to the past and vision of the future; promotion of local culture and welcoming of international flavours. A double core that is also reflected in the two company owners: Giorgio, who translates stimuli from the world into original recipes, and Gabriele, who gives the style and personality to their design that makes their products stand out at points of sale.

Le due anime di un brand inconfondibile

La forza di MUSSINI è nell'originale fusione delle sue apparenti contraddizioni: il rispetto della tradizione e il gusto della sperimentazione; l'attaccamento al passato e la visione sul futuro; la valorizzazione della cultura locale e l'apertura verso il gusto internazionale. Una doppia anima che si rispecchia anche nei due titolari: Giorgio che traduce gli stimoli dal mondo in ricette originali e Gabriele, che cura il design per offrire prodotti capaci di distinguersi sul punto vendita per stile e personalità.





Producers of **balsamic vinegar** since 1909

The originality of MUSSINI can be found in the history of its founders: two cousins – on their mother’s side – who grew up in the countryside around Modena and shared early careers in the world of ceramics, and one day felt a strong desire for independence and to take back the land and culture that have so much to offer in terms of quality of life, not only to them but also to the rest of the world. This is how the company was set up under their mothers’ surname “Mussini”, two ladies who in 1909 were already dedicated to the production of Balsamic Vinegar of Modena in the family vinegar cellar in Magreta.

Produttori di **aceto balsamico** dal 1909

L'originalità di MUSSINI è nella storia dei suoi fondatori: due cugini per parte di madre che, cresciuti nelle campagne modenesi e accomunati da un percorso professionale nel mondo ceramico, a un certo punto sentono forte la voglia di indipendenza e il desiderio di riappropriarsi di una terra e di una cultura che hanno moltissimo da offrire in termini di qualità di vita, non solo a loro ma anche al resto del mondo. Prende così il via un'attività commerciale con il nome delle madri “Mussini”, che già dal 1909 erano dedite alla produzione di Aceto Balsamico di Modena nell'acetaia di famiglia, a Magreta.





Explorers **of taste** and creators of flavours

Why feel content with Traditional Balsamic Vinegar of Modena when there is an unlimited range of flavours that this black gold can combine for the pleasure of foodies worldwide? Clients who differ in enogastronomic tastes and cultures are brought together by the pleasure of an extraordinary sensorial experience. This is the philosophy that guides our impassioned experimentations and quest to find new combinations free of boundaries and preconception; only three ground rules remain: the genuineness of natural ingredients, the quality of our workmanship and the excellence of our results.

Esploratori del gusto e creatori di sapori.

Perché accontentarsi dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena quando c'è una gamma illimitata di sapori con i quali quest'oro nero può combinarsi per il piacere dei buongustai di tutto il mondo? Clienti diversi per gusto e cultura enogastronomica ma accomunati dal piacere di un'esperienza sensoriale straordinaria. Questa è la filosofia che guida la sperimentazione sempre appassionata per trovare nuovi abbinamenti senza limiti né pregiudizi ma solo punti fermi ben saldi: la genuinità degli ingredienti naturali, la qualità delle lavorazioni e l'eccellenza del risultato.





Values

that guide
Mussini research

I valori che guidano la ricerca Mussini

Innovare la tradizione senza tradirla richiede grande **coerenza** e questo sottile filo rosso è ciò che consente all'azienda di spaziare liberamente senza che nulla del valore originale venga disperso.

La scelta di dedicarsi ad un prodotto di origine contadina e la sfida di imporlo con eleganza sui mercati internazionali ben rappresentano lo spirito di **umiltà**, ma anche l'**autostima**, che si respira in azienda.

Il progetto imprenditoriale nasce dalla volontà di riappropriarsi, e di far scoprire, una più alta qualità della vita, e non si può generare un'esperienza piacevole se non in un ambiente lavorativo che garantisca **serenità** di prospettiva e **divertimento** nel lavoro.

Creatività e **coraggio** sono le molle da cui ha preso vita l'attività di tutta l'azienda e sono il patrimonio condiviso che consente a MUSSINI di continuare a "giocare con l'aceto" creando vera innovazione di prodotto.

Anche la sperimentazione più ardita, o la strategia commerciale più originale, non prescindono mai dal forte senso di **responsabilità** che anima ogni collaboratore nei confronti dei colleghi, dell'ambiente, della tradizione ereditata e soprattutto nei confronti dei clienti.

Innovating tradition without betraying it demands great **coherence** and this thin red line is what enables the company to explore freely without losing any of our original values along the way.

We have made a conscious choice to defend a product that originates in the farming tradition and face the challenges of introducing it to international markets with elegance. This reflects the spirit of **simplicity** but also of **self-esteem** that runs through our company.

The entrepreneurial project stems from the desire to rediscover and adopt one of the highest qualities of life and pleasant experiences cannot be generated unless the work place guarantees **peace of mind** for the future and **enjoyable** surroundings.

Creativity and **courage** provide the springboard for all areas of business within the company and the foundation for the shared heritage that allows MUSSINI to continue 'playing with vinegar' creating true product innovation.

Not even the most daring experiment or the most original market strategy can lose sight of a strong sense of **responsibility** that animates every member of our staff towards colleagues, the environment, inherited traditions and above all towards our clients.



three brands
that are
synonymous
of Italian
excellence

Uninterrupted exploration of flavours and interest towards different eating styles have led MUSSINI to develop a range of products that goes well beyond those of traditional vinegar producers and flows into geographical areas of pure gastronomy. The breadth of this production is illustrated by the company's three commercial brands.

Tre brand che sono sinonimo di eccellenza italiana

La continua esplorazione di sapori e la curiosità verso i diversi stili di consumo ha portato MUSSINI a sviluppare un'offerta di prodotti che va ben oltre quella delle acetaie tradizionali sconfinando nei territori della pura gastronomia. L'ampiezza di questa produzione è raccontata dai tre brand commerciali dell'azienda.



The black gold of Modena in all its subtleties of perfume, density and aging.

L'oro nero di Modena in tutte le sue diverse sfumature di profumo, densità e invecchiamento.

A combination of IGP balsamic and natural ingredients for cooking experiences with more freedom and creativity.

Mix di Balsamico IGP e ingredienti naturali per vivere ogni cucina con più libertà e creatività.



Exploration of taste and Italian tradition with the MUSSINI quality guarantee.

Le esplorazioni di gusto e tradizione italiana garantite dalla qualità MUSSINI.

Mastering **production techniques** to guarantee quality

The company always pays great attention to the origin of raw materials and production techniques in order to guarantee utmost genuineness and maintain the organoleptic properties of the ingredients. Each product, from vinegars to condiments, is developed inside the company vinegar cellar; our sauces are the only products that are produced in their areas of origin to safeguard the quality of the raw materials but the recipes are all signed MUSSINI.

Padroneggiare la tecnica di produzione per garantire la qualità

In azienda c'è sempre grande attenzione all'origine della materia prima e anche alle tecniche di lavorazione per garantire il massimo della genuinità mantenendo le proprietà organolettiche degli ingredienti. Ogni prodotto, dagli aceti ai condimenti, è lavorato all'interno dell'acetaia di proprietà; solo i sughi sono prodotti nei rispettivi territori di origine per salvaguardare la qualità della materia prima, ma rigorosamente su ricetta MUSSINI.



Interpreting desires before they become demands

Foreseeing new trends and transforming them into precise indications for the creation of new products and product lines is one of the keys to the success of our company. Flexibility and reactivity in production are further elements that permit us fast turnaround with new proposals that have been perfected to sartorial standard for each different market and customer.

Interpretare i desideri prima che diventino richieste

Intuire le tendenze in arrivo e trasformarle in input precisi per la creazione di nuovi prodotti e nuove linee è uno dei fattori chiave del successo aziendale. Flessibilità e reattività nella produzione sono gli ulteriori elementi che le consentono di arrivare a un'offerta tempestiva e con prodotti che sono curati in modo sartoriale per ciascun mercato e per ogni tipo di cliente.

Real and **certified** quality

Our ties to the local area and objectives for better quality of life translate into efficient and eco sustainable energy use for production. Our constant research for above average quality is proved by our FSSC 22000 certification. This is a guarantee of such stringent quality characteristics that few other companies in the sector can boast and gives consumers peace of mind of spot checks over time and across the whole production process.

Qualità vera e **certificata**

Il legame con il territorio e l'obiettivo di una migliore qualità di vita si traduce in un orientamento preciso verso una produzione energeticamente efficiente ed eco sostenibile. La costante ricerca di una qualità che vada oltre lo standard è testimoniata dall'ottenimento della certificazione FSSC 22000. Una garanzia così stringente che poche altre aziende del settore possono vantare e che offre ai consumatori la tranquillità di controlli a sorpresa nel tempo e su tutta la filiera produttiva.



ACETAIA MUSSINI

Via Cabassi, 1 | 41043 Magreta | Italy
+39 059 463241 | info@mussini.it



MUSSINI
L'ARTE DEL BALSAMICO