



FATTORIE GIACOBAZZI

Un capolavoro di gusto







FATTORIE GIACOBAZZI



Fattorie Giacobazzi ci guida nell'antico rito della cura e dell'invecchiamento dell'Aceto Balsamico di Modena IGP, un prodotto d'eccellenza che è affinato nella preziosa acetaia di Bomporto, dove oltre 5000 tini, botti e barrique riposano nella quiete della campagna Modenese, tra inverni freddi ed estati assolate e calde.

La competenza e l'esperienza del processo di produzione è tramandata da generazioni, da famiglia in famiglia, così come l'attenzione per i dettagli ed una paziente attesa che oggi ci regalano aromi, profumi e sapori unici per portare sulle tavole d'Italia e del mondo un capolavoro di gusto.



Fattorie Giacobazzi guides us in the ancient ritual of care and aging of Balsamic Vinegar of Modena, a product of excellence that is aged in precious vinegar aging area in Bomporto, where over 5000 barrels and barriques are resting in the quiet of the Modena countryside, between cold winters and sunny and hot summers.

The know how and the expertise in the production process is handed over generations from family to family, as well as the care for the details and a patient expectation that is bringing us unique aromas, scents and flavors to enrich the Italian and worldwide tables with a masterpiece of taste





FATTORIE GIACOBAZZI



Sistema qualità a foglie / *Leaf quality system*

Nel 2000 Fattorie Giacobazzi, ha lavorato con altri produttori di Aceto Balsamico di Modena IGP per definire un nuovo sistema condiviso per offrire ai consumatori una nuova e chiara classificazione attraverso parametri chimico-fisici e caratteristiche organolettiche. I diversi livelli di qualità sono stati classificati con i loghi delle foglie di vite, da uno a cinque (livello più alto).

In year 2000 Fattorie Giacobazzi, worked with some other Balsamic Vinegar of Modena producer to define a new shared system to offer the consumers a new and clear classification through chemical-physical parameters as well as organoleptical characteristics. The different quality levels were classified with the logos of vine leaves, from one to five (highest level).

1 FOGLIA / LEAF



Giovane nei profumi vivo nella percezione della acidità.

Young in fragrance and consistency, with a lively acidity.

2 FOGLIE / LEAVES



Di gusto rotondo e netto, forte ma ben bilanciato.

With a round and net taste, strong however well balanced.

3 FOGLIE / LEAVES



Corposo e armonioso, con profumo intenso e vibrante.

With a full bodied harmonious flavour and a persistent aftertaste.

4 FOGLIE / LEAVES



Di gusto ricco ed intenso, complessità di profumi e accattivante aroma.

With rich and intense flavour, marked density and a great complexity of fragrances.

5 FOGLIE / LEAVES



Di alta densità, profumo dolce e profumo di mosto d'uva cotto, acidità morbida e retrogusto armonico.

With a high density, sweet aroma and a scent of cooked grape must, a smooth acidity and an harmonious aftertaste





FATTORIE GIACOBAZZI



Il nostro assortimento / *Our assortment*

Aceto Balsamico
di Modena IGP
*Balsamic Vinegar
of Modena*



Aceto Balsamico
Tradizionale
di Modena DOP
*Traditional Balsamic
Vinegar of Modena PDO*



Glasse e Condimenti
Glaze and Condiment



Biologico
Organic





FATTORIE GIACOBAZZI





Aceto Balsamico di Modena IGP

L'Aceto Balsamico di Modena IGP può avere "da disciplinare" due sole tipologie principali che dipendono dal periodo di invecchiamento. Si parla semplicemente di Aceto Balsamico di Modena IGP quando il periodo di invecchiamento è inferiore ai tre anni (con un minimo di 60 giorni) e di Aceto Balsamico di Modena IGP Invecchiato quando invece il periodo di invecchiamento supera i tre anni. Dentro queste due denominazioni si aprono moltissime sfumature di gusto originate dalla nostra esperienza e dal nostro saper creare il Balsamico a regola d'arte attraverso la selezione dei mosti, la scelta delle materie prime, l'invecchiamento e la nostra conoscenza del gusto perfetto.

Da qui nascono tutte le nostre ricette che abbiamo voluto anche descrivere con il sistema da 1 a 5 foglie.



Balsamic Vinegar of Modena

Balsamic Vinegar of Modena production specification affirm that it could be only two types of certificated aged products. We simply speak of Balsamic Vinegar of Modena when the aging period is less than three years (with a minimum of 60 days) and Aged Balsamic Vinegar of Modena when the aging period exceeds three years.

Within these two denominations there are many nuances of tastes that born from our experience and from our know how to create our Balsamic as an art through the selection of the musts, the choice of raw materials, the aging and knowledge of taste. This is where all our recipes born and the quality system from 1 to 5 leaves helps to describe the different qualities.







FATTORIE GIACOBAZZI



Aceto Balsamico di Modena IGP

ETICHETTA BIANCA 2 FOGLIE


 Dal gusto rotondo e deciso, ma ben equilibrato, è il primo passo per cominciare ad apprezzare il gusto agrodolce dell'Aceto Balsamico di Modena IGP.
Dal profumo delicato e fresco.


 Perfetto per condire insalate, frittore, marinare e per BBQ.



Balsamic Vinegar of Modena

WHITE LABEL 2 LEAVES

 *With round and sharp taste, but well balanced, here is where you will begin to appreciate the sweet and sour taste of the Balsamic Vinegar of Modena.*

 *Suggested to dress vegetables, fried food, for marinades and BBQ's.*





FATTORIE GIACOBAZZI



DISPONIBILE NEI FORMATI / AVAILABLE IN FORMATS
250ml spray - 250ml - 500ml - 1000ml





FATTORIE GIACOBAZZI



Aceto Balsamico di Modena IGP

ETICHETTA ROSSA 4 FOGLIE



Dal gusto squisitamente ricco e intenso, mostra una spiccata densità, una grande intensità di profumi e aromi, oltre a un retrogusto persistente.
Nella versione 250ml con solo mosti d'uva di Modena.



Ottimo condimento ideale per insalate di verdure fresche e miste per arricchire il sapore di verdure lessate, carni e pesce alla griglia.



Balsamic Vinegar of Modena

RED LABEL 4 LEAVES



With an exquisitely rich and intense taste, it shows a marked density, a great intensity of perfumes and aromas, as well as a persistent aftertaste.

In the 250 ml version with only musts obtained from grapes from Modena.



Excellent condiment ideal for fresh and mixed vegetable salads to enrich the taste of boiled vegetables, grilled meat and fish.





FATTORIE GIACOBAZZI



DISPONIBILE NEI FORMATI / AVAILABLE IN FORMATS
250ml - 750ml






FATTORIE GIACOBAZZI




Aceto Balsamico di Modena IGP

ETICHETTA BLU 5 FOGLIE

 Questo Aceto Balsamico di Modena IGP ha un'alta densità ed è stato maturato in botti di rovere nella nostra acetaia di Bomporto.


Ha un aroma ricco, intenso, dolce e leggermente acido.
Il gusto è armoniosamente morbido con una leggera acidità

 Ideale per condire insalate verdi e miste, per arricchire il sapore di grigliate e bolliti, verdure cotte e per esaltarne l'aroma di pesce bollito e grigliato.




Balsamic Vinegar of Modena

BLUE LABEL 5 LEAVES

 *This Balsamic Vinegar of Modena has a high density and has been matured in oak barrels in our aging area in Bomporto. It has a rich, intense, sweet and slightly sour aroma.*

The taste is harmoniously velvety with a slight acidity

 *It is ideal to dress green and mixed salads, to enrich the flavour of grilled and boiled meat, grilled vegetables and to enhance the aroma of boiled and grilled fish.*





FATTORIE GIACOBAZZI



PREMIUM
● BOTTLES ●



DISPONIBILE NEI FORMATI / AVAILABLE IN FORMATS
250ml





Aceto Balsamico di Modena IGP - Invecchiato

ETICHETTA NERA 5 FOGLIE



Questo Aceto Balsamico di Modena IGP è stato invecchiato per oltre 3 anni in botti di rovere nella nostra bottaia di Bomporto. Ha un profumo ricco, intenso, dolce e leggermente acidulo con note di legno. Il gusto è delicato ed armonico.



Ideale per condire e arricchire il sapore di risotti, gelati, frutta, dolci e formaggi. Perfetto per un ultimo tocco di pregio su piatti di cucine di tutto il mondo.



Balsamic Vinegar of Modena - Aged

BLACK LABEL 5 LEAVES



This Aged Balsamic Vinegar of Modena has been aged for over 3 years in our aging area in Bomporto. It has a rich, intense, sweet and slightly sour aroma with notes of wood. The taste is delicate and harmonious.



Ideal for seasoning and enriching the taste of risotti, ice creams, fruit, desserts and cheeses. Perfect for a last precious touch on dishes of the international cuisines





FATTORIE GIACOBAZZI



PREMIUM
● BOTTLES ●



SPECIAL
● EDITION ●



DISPONIBILE NEI FORMATI / AVAILABLE IN FORMATS
250ml





FATTORIE GIACOBAZZI





Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP

La Produzione dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena D.O.P. è regolata da un rigido disciplinare che lo rende ancora di più un prodotto esclusivo. Nasce grazie alla lenta e naturale concentrazione ed invecchiamento del solo mosto cotto di uve tipiche modenesi all'interno di piccole botti di dimensioni e legni differenti spesso custodite storicamente dalle famiglie modenesi nei sottotetti delle proprie abitazioni. Assaggi, rinalzi e travasi, gesti lenti che rappresentano una ritualità antica che portano il Tradizionale ad assumere un gusto complesso, ricco, con sentori di legno, frutti rossi, frutta caramellata con gradevole ed armonica acidità. Per la sua unicità e versatilità oggi l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP occupa di diritto un posto di grande rilevanza tra i prodotti gastronomici più pregiati del mondo.



Traditional Balsamic Vinegar of Modena PDO

The production of Traditional Balsamic Vinegar of Modena PDO is regulated by strict production specifications which makes this product even more exclusive. It's born thanks to the slow and natural concentration and aging of only cooked must obtained from typical Modena grapes preserved in small barrels of different sizes and woods often historically kept by Modena families in the attics of their old houses. Tastings, reinforcements and decanting, slow gestures that represent an ancient ritual that give to the Traditional a complex taste, rich, with hints of wood, red fruits, caramelized fruit with a pleasant and harmonious acidity.

Due to its uniqueness and versatility, today the Traditional Balsamic Vinegar of Modena PDO rightfully occupies a place of great importance among the finest gastronomic products in the world.





FATTORIE GIACOBAZZI



Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP

12 anni AFFINATO

Questo prodotto pregiato invecchia almeno 12 anni secondo l'originale metodo dei rinalzi e travasi in antiche botti di legno. Se ne consiglia l'utilizzo come tocco finale ad una serie vastissima di preparazioni. Oggi i più famosi chef nel mondo propongono il Tradizionale in nuove preparazioni originali come su carni in umido e arrostite per poi riportarlo alla massima espressione su piatti tipici italiani come formaggi stagionati, gelati, dolci come strudel e ricorrenze come panettone e colombe, frutti come fragole ma anche nuovi frutti tropicali.



Traditional Balsamic Vinegar of Modena PDO

12 years AFFINATO

This precious product ages at least 12 years with the original reinforcement and decanting method into ancient wooden barrels. Today the most famous chefs in the world offer Traditional in new original preparations such as stewed and roasted meats and then bring back to its maximum expression on typical Italian dishes such as aged cheeses, ice creams, sweets such as strudel and special occasions such as panettone and colomba, and fruit such as strawberries but also new tropical fruits.





FATTORIE GIACOBAZZI



Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP

25 anni EXTRAVECCHIO

Questo prodotto rappresenta l'essenza della tradizione dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP. Invecchiato minimo 25 anni secondo l'antico metodo dei rinalzi e travasi in antiche botti di legno, porta nel mondo un gusto unico da degustare anche da solo.

Per assaporarne a pieno l'unicità si raccomanda di provarlo con altri prodotti tipici della Gastronomia emiliana come il Parmigiano Reggiano DOP o con carni bollite ancora calde. Un cucchiaino di "Balsamico Tradizionale" è un insolito ed originalissimo aperitivo, ma anche a fine pasto, un ottimo digestivo.



Traditional Balsamic Vinegar of Modena PDO

25 anni EXTRAVECCHIO

This product represents the essence of the Traditional Balsamic Vinegar of Modena PDO tradition. Aged for a minimum of 25 years according to the ancient reinforcement and decanting method into wooden barrels, it brings a unique taste to the world to be used even on its own.

To fully appreciate its uniqueness, it is recommended to try it with other typical products of Emilian gastronomy such as Parmigiano Reggiano DOP or with still hot boiled meat. A teaspoon of "Traditional Balsamic Vinegar" is an unusual and very original but also an excellent digestive after a meal.





FATTORIE GIACOBAZZI





FATTORIE GIACOBAZZI



Glasse e condimenti

Una nuova categoria che copre un'ampia varietà di applicazioni e di abbinamenti: Glasse all'“Aceto Balsamico di Modena IGP” con diverse ricette dal gusto classico e aromatizzate. Un assortimento completo ideale per completare piatti dai più semplici ai più elaborati. Grazie all'alta densità di questi prodotti e la praticità di utilizzo per il comodo formato dispenser, la fantasia e creatività possono arrivare nelle tavole di tutto il mondo.

Alle glasse si aggiunge il Condimento Bianco Agrodolce, una valida alternativa all'aceto di vino bianco con il plus di un gusto leggermente agrodolce che lo avvicina al gusto dell'Aceto Balsamico di Modena IGP più leggero senza il caratteristico colore scuro. Proprio per questo perfetto per condire insalate, pesce e carni bianche.



Glazes and toppings

A new category that covers the variety of applications and combinations: Glazes with Balsamic Vinegar of Modena with different recipes from the classic taste to the flavored ones. An complete assortment of condiments ideal for completing dishes from the simplest to the most elaborate. Thanks to the high density of these products and the practical dispenser format, imagination and creativity can reach tables all over the world.

We added to the glazes line a Sweet and Sour White Dressing as a valid alternative to white Wine Vinegar with the plus of a slightly sweet and sour taste and density that bring this dressing closer to the taste of the lighter Balsamic Vinegar of Modena without the characteristic dark colour. Perfect for seasoning salads, fish and white meats





FATTORIE GIACOBAZZI



GLASSA all'“Aceto Balsamico di Modena IGP”

Tutto il gusto e la qualità dell'Aceto Balsamico di Modena IGP disponibile in una glassa versatile che saprà stupirvi in ogni abbinamento. Una ricetta semplice per avere un ingrediente già pronto da utilizzare in una cucina moderna ed attenta ai nuovi tempi legati alla consumazione di street food, nuovi poke creativi e sulla cucina classica come decorativo.



Glassa gradevole, dolce e leggermente acidula corpo pieno, moderata acidità con aroma di mosto cotto.



È ideale per decorare e arricchire pizza, hamburger, grigliate di carne e pesce, omelette, e per arricchire il sapore di bolliti di carne e verdure.



GLAZE with Balsamic Vinegar of Modena

All the taste and quality of Balsamic Vinegar of Modena now available in a versatile glaze that will inspire you in any combination. A simple recipe for an ingredient ready to use in the modern cuisine suitable for life times linked to the consumption of street food, new creative pokes and classic cuisine as a decoration.



Agreeable, sweet and slightly sour glaze Full-bodied, moderate acidity with an aroma of cooked must.



Is ideal to decorate and enrich the taste of pizza, hamburger, grilled meat and fish, omelette and to enrich the flavour of boiled meat and vegetables.





FATTORIE GIACOBAZZI



DISPONIBILE NEI FORMATI / AVAILABLE IN FORMATS
150ml / 380ml





FATTORIE GIACOBAZZI



Glasse aromatizzate

Le Glasse aromatizzate nascono dalla nostra esperienza pluriennale in mercati internazionali dove al gusto agrodolce dell'Aceto Balsamico di Modena IGP si aggiungono aromi e sapori nuovi. In questo caso si arricchisce la ricetta prevedendo l'aggiunta di succhi di frutta, estratti o aromi naturali. Perfette per l'abbinamento a cucine internazionali e nuovi utilizzi come con il sushi, fondute e piatti della cucina fusion anche piccanti.

Disponibili nel formato 150ml in tre versioni:

Glassa all'Aceto Balsamico di Modena IGP al lampone

Glassa all'Aceto Balsamico di Modena IGP al peperoncino

Glassa all'Aceto di Mela.

Chiedi informazioni per esplorare insieme nuove esperienze di gusto.



Flavored glazes

The flavored Glazes are born from our many years of experience in international markets where the sweet and sour taste of the Balsamic Vinegar of Modena is combined with new aromas and flavours. In this case the recipe is enriched with fruit juices, natural extracts or aroma.

Perfect for pairing with international cuisines and new uses such as sushi, fonduta and fusion dishes, even spicy ones.

Available in 150ml in 3 versions:

Glaze with Balsamic Vinegar of Modena and Raspberry

Glaze with Balsamic Vinegar of Modena and Chili

Apple Cider Vinegar Glaze

Together we could explore new taste experiences.





FATTORIE GIACOBAZZI



DISPONIBILE NEI FORMATI / AVAILABLE IN FORMATS
150ml





FATTORIE GIACOBAZZI



Condimento Agrodolce Bianco



Questo condimento bianco agrodolce è fresco e fruttato nel profumo e nel gusto, fragrante e armonico. Molto simile al tipico sapore agrodolce dell'Aceto Balsamico di Modena IGP senza il tipico colore scuro.



È ideale per esaltare il gusto del pesce bollito e alla griglia, per condire insalate verdi e miste, per arricchire il sapore di bolliti di carne e verdure



White Sweet and Sour Condiment



This white, sweet and sour condiment is fresh and fruity in aroma and taste, fragrant and harmonious. Very similar to the typical sweet and sour taste of the Balsamic Vinegar of Modena without the typical dark colour.



It is ideal to enhance the taste of boiled and grilled fish, to dress green and mixed salads, to enrich the flavour of boiled meat and vegetables.





FATTORIE GIACOBAZZI



DISPONIBILE NEI FORMATI / AVAILABLE IN FORMATS
250ml - 500ml - 1000ml





FATTORIE GIACOBAZZI



Condimento Gustaceto

Cercare di soddisfare le richieste di cucine sempre più fusion e internazionali: nasce così la linea Gustaceto che partendo dal primo nato, il Gustaceto al lampone, sta aprendo le porte ad una linea dedicata alle diverse cucine del mondo.



Condimento agrodolce dal gusto fruttato e piacevolmente delicato, la tradizione del condimento incontra il mix di succo di lampone.



Un tocco saporito e naturale per la preparazione di aperitivi, cocktails e macedonie di frutta, speciale per la preparazione di vinaigrette da abbinare ai formaggi. Provalo semplicemente diluito in acqua per preparare dissetanti bevande dal gusto piacevole e agrodolce.



Condiment Gustaceto

This is how the Gustaceto line has born, from this first recipe that is opening the way to a new line dedicated to the different international cousines.



A bittersweet condiment with a pleasantly delicate fruity flavour: traditional seasoning meets raspberry juice mix.



A tasty, natural touch for the preparation of aperitifs, cocktails and fruit salads, and to create special vinaigrettes to pair with cheeses. Try it simply diluted in water to prepare refreshing drinks with a pleasant, bittersweet taste





FATTORIE GIACOBAZZI



GUSTACETO



DISPONIBILE NEI FORMATI / AVAILABLE IN FORMATS
250ml





FATTORIE GIACOBAZZI





FATTORIE GIACOBAZZI



Biologico

Da sempre attenti alla sostenibilità abbiamo scelto di proporre una linea dedicata di prodotti certificati biologici. Alla già rigida selezione delle materie prime e del disciplinare di produzione per l'Aceto Balsamico di Modena IGP si aggiungono anche le regole della certificazione biologica. Il nostro Aceto Balsamico di Modena IGP Biologico è prodotto in conformità ai requisiti del Regolamento UE N° 834 del 2018, è realizzato con mosto cotto e concentrato e aceto di vino, italiani tutti certificati biologici. Il disciplinare prevede nella produzione delle uve l'assenza di pesticidi, insetticidi ed erbicidi oltre che di OGM. Nella ricetta non è ammesso l'utilizzo di caramello. Alla linea abbiamo poi aggiunto un condimento bianco denso ad arricchire le tavole dal sapore agrodolce piacevolmente fruttato. Per la certificazione dei prodotti lavoriamo con Bioagricert, ente certificatore storico e riconosciuto a livello nazionale ed internazionale.



Organic

Sustainability is one of our main topics from the beginning this is why we have chosen to offer a certified organic products dedicated line. In addition to the already strict selection of raw materials and the production specification for the Balsamic Vinegar of Modena. Our Organic Balsamic Vinegar of Modena is produced in compliance with the requirements of the UE N° 834, regulation of 2018 and is made only with cooked and concentrated must and wine vinegar, all Italian and organic certified. The product specification provides for the absence of pesticides, insecticides and herbicides in the production of the grapes as well as the absence of GMOs. The use of caramel is not allowed in the recipe. To complete the assortment we added a dense white dressing to enrich the tables with a pleasantly fruity sweet and sour white coloured alternative. For the certification of the product we work with Bioagricert, a historical and national and international recognized certification company.





FATTORIE GIACOBAZZI



Aceto Balsamico di Modena IGP

ETICHETTA VERDE 3 FOGLIE E 4 FOGLIE INVECCHIATO BIOLOGICO

Due aceti biologici per soddisfare le diverse esigenze: un Aceto Balsamico di Modena IGP 3 foglie dove prevale una maggiore acidità, perfetto per condire insalate e verdure cotte e crude e per completare ricette biologiche e una versione 4 foglie invecchiato in una elegante anfora, perfetta per completare la tavola con un prodotto dal gusto raffinato adatto per insaporire carni cotte e crude e una gastronomia più ricca.

Condimento Agrodolce Bianco

ETICHETTA VERDE DENSO BIOLOGICO

Questo prodotto viene ottenuto dall'unione di mosto d'uva e aceto di vino. Si tratta di un condimento fruttato e dal sapore agrodolce, molto apprezzato per la densità, la bassa acidità, l'aroma fruttato che lo rende particolarmente equilibrato. Per le sue caratteristiche si presta ad un uso quotidiano in cucina. Ottimo per sostituire anche l'aceto di vino per insalate, marinature, verdure crude o bollite.



Balsamic Vinegar of Modena

GREEN LABEL 3 LEAVES E 4 LEAVES AGED ORGANIC

Two organic vinegars to meet different needs: a 3-leaf Balsamic Vinegar of Modena where a higher acidity prevails, perfect for dressing salads and cooked and raw vegetables and for completing organic recipe and a 4-leaf aged version in an elegant amphora perfect for completing the table with a fine taste dressing ideal for cooked and raw meats and complete rich dishes.

Sweet and Sour whit Condiment

GREEN LABEL DENSE ORGANIC

This product is obtained by mixing grape must and wine vinegar. It is a fruity condiment with a sweet and sour taste, much appreciated for its density, low acidity, fruity aroma which makes it particularly balanced.

Due to its characteristics, it is suitable for daily use in all the cousine.

Also excellent for replacing wine vinegar for salads, marinades, raw or boiled vegetables.





FATTORIE GIACOBAZZI



**PREMIUM
● BOTTLES ●**



DISPONIBILE NEI FORMATI / AVAILABLE IN FORMATS
250ml





FATTORIE GIACOBAZZI



Sistema qualità e certificazioni

Il controllo dei processi produttivi, nonché la costante verifica dei criteri analitici, organolettici ed estetici, sono garanzia di qualità e hanno permesso a Fattorie Giacobazzi di ottenere il grado più alto per le più importanti Certificazioni dei Sistemi di Controllo Qualità Internazionali:
BRC AA e IFS Higher level



Quality system and Certifications

The control of production processes, as well as the constant check of analytical, organoleptic and visual criteria, are a guarantee of quality and allowed Fattorie Giacobazzi to obtain the highest degree of the most important Certifications by International Quality Control Systems:
BRC AA and IFS Higher level



כשר לפסח בהשגחת
KOSHER
PASSOVER





FATTORIE GIACOBAZZI



La Politica di sostenibilità

Fattorie Giacobazzi già da anni attua e lavora con l'obiettivo di un percorso di crescita sostenibile.

Già dal 2009 Fattorie Giacobazzi è iscritta a Sedex e partecipa al programma di procedura Audit-SMETA.

L'audit Smeta, Sedex Members Ethical Trade Audit, è un sistema di valutazione aziendale, per la verifica degli standard di lavoro, salute e sicurezza, ambiente ed etico della propria realtà. Tale audit è necessario per essere qualificato come fornitore Sedex. Dal 2020, un team dedicato sta lavorando per integrare il focus Sostenibilità in tutte le aree aziendali. Le principali aree di intervento sono: l'area packaging, l'area energia, gestione acqua e rifiuti senza dimenticare il tema dei diritti di genere. Nel 2023 verrà pubblicato il primo bilancio di sostenibilità e verranno completate le certificazioni ambientali scope 1, 2 e 3 oltre a quella di genere.



Sustainability policy

Fattorie Giacobazzi has been implementing and working for years with the aim of sustainable growth.

Fattorie Giacobazzi has been registered with Sedex since 2009 and participates in the Audit-SMETA procedure programme. The Smeta audit, Sedex Members Ethical Trade Audit, is a company assessment system, for verifying the labour, health and safety, environmental and ethical standards of one's own reality. Such an audit is required to be qualified as a Sedex supplier. Since 2020, a dedicated team has been working to integrate the Sustainability focus in all the company area. The main areas of intervention are: the packaging area, the energy area, water and waste management without forgetting the issue of gender rights. In 2023 the first consolidated sustainability report will be published and the scope 1, 2 and 3 environmental certifications will be completed as well as the gender one.



