

Le sommet du plaisir.

3454

BEYOND
BALSAMICO

www.beyond3454.com



*3454 Beyond Balsamico
attire l'attention des
acquéreurs, des grands
chefs et des gourmets du
monde entier.*

— Un éclair de génie

Quel est l'effet de l'entreposage en altitude sur le goût du balsamique ?

L'innovante entreprise alimentaire Baerg Marti Liechtenstein AG a voulu connaître la réponse à cette question. Après des années de recherche et de développement, la première cave en altitude entre en service en 2009 sur le Mutthorn, dans la région de la Jungfrau au sein des Alpes suisses.

Peu de temps après, la plus haute fabrique de balsamique du monde voit le jour à 3.454 m. Dès lors, des produits balsamiques incomparables et en quantités limitées y mûrissent pour offrir un plaisir unique.

Le résultat est une expérience qui reste dans les esprits et que l'on souhaite prolonger à l'infini. Nous le nommons 3454 Beyond Balsamico, en référence à l'altitude à laquelle il devient une œuvre d'art.

— *L'excellence dès le premier instant.*

Le 3454 Beyond Balsamico repose sur une matière première irréprochable : la pomme. Au lieu du traditionnel balsamique produit à partir de raisins, cette création est fondée sur la récolte et la transformation traditionnelles d'anciennes variétés de pommes provenant d'arbres haute-tige suisses.



La variété des saveurs que l'on trouve dans les pommes suisses est à la base des multiples facettes de la saveur du 3454 Beyond Balsamico. Le résultat est un produit naturel rare et sans additifs : disponible en quantités limitées, il est précieux, ce qui le rend véritablement inégalé et lui confère encore plus de valeur.



*Les Alpes sont l'âme de la Suisse, un pays
qui est lui-même devenu un label de qualité.*



— *Unique*

*Derrière la gare la plus haute d'Europe, au Jungfraujoch,
le 3454 Beyond Balsamico acquiert une valeur unique.*

C'est ici que le 3454 Beyond Balsamico, l'un des produits alimentaires de luxe les plus recherchés au monde, mûrit dans des conditions innovantes dans des fûts de chêne, sous un contrôle strict de la température pendant au moins 5 ans. Un climat constant et pauvre en oxygène favorise la maturation et la formation de cristaux.

Le stockage dans des galeries artificielles garantit la plus grande sérénité. Le résultat est un balsamique de pomme au goût doux et crémeux, avec une acidité résiduelle d'environ 5 %.



— *Inégalé*

Le 3454 Beyond Balsamico est un produit naturel rare et de haute qualité recherché dans le monde entier.

Car après 5 ans de stockage, il gagne une valeur ajoutée émotionnelle et culinaire, grâce à sa maturation dans un climat parfait et aux cristaux balsamiques très recherchés par les grands chefs.

Plus la maturation est longue, plus le rendement est élevé.

Après 5 ans, vous décidez si vous utilisez votre fût pour votre propre consommation, pour le revendre ou pour un stockage ultérieur.

L'achat d'un ou plusieurs fûts est l'expression d'un mode de vie.

Ce faisant, vous soutenez la création soignée d'un produit unique de la plus haute qualité suisse, sans aucun équivalent dans le monde.



*Depuis 2009,
Baerg Marti, élabore le
3454 Beyond Balsamico
dans les Alpes suisses
à partir des meilleures
matière premières.*

*En achetant un fût
de 10 ou 30 litres,
les acquéreurs
partagent notre passion
pour un produit de qualité.*



« La haute gastronomie a besoin de passion et de produits qui laissent de côté les méthodes conventionnelles. »


Franck Giovannini

— *De nouveaux horizons*

Grâce à des ingrédients qui affinent les saveurs familières et les élèvent à un niveau supérieur, rendent les textures aromatiques encore plus émouvantes, plus pérennes, le 3454 Beyond Balsamico offre des expériences gustatives inédites nées du raffinement, de la créativité et de découvertes toujours nouvelles.

La cuisine de Franck Giovannini est excellente à bien des égards.

Le restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier, qu'il dirige, a été récompensé par trois étoiles Michelin et se maintient à ce niveau depuis des années. Les clients du monde entier apprécient la cuisine créative qui aspire à la pureté du goût que l'on retrouve également dans un produit très spécial : le 3454 Beyond Balsamico.



*Baerg Marti vous offre maintenant
l'occasion exceptionnelle d'acheter un ou plusieurs
fûts de chêne de 3454 Beyond Balsamico.*

— *Devenir propriétaire.*

Le 3454 Beyond Balsamico est conservé pendant au moins 5 ans dans la région de la Jungfrau, à 3.454 mètres d'altitude, et mûrit pour devenir une expérience gustative inégalable sur le plan émotionnel et culinaire.

Après ce stockage unique au monde, vous recevrez un produit incomparable et rare, dont la qualité exceptionnelle génère une valeur inégalée et n'est réservé qu'à quelques privilégiés.

Chaque fût de 3454 Beyond Balsamico est individualisé par un numéro afin de garantir l'identifiabilité du propriétaire à tout moment.



Après 5 ans, Baerg Marti vous contactera et vous présentera les options suivantes :

— *Vendre votre ou vos fûts de chêne de 3454 Beyond Balsamico au prix actuel du marché. Baerg Marti vous accompagnera dans cette démarche.*

— *Poursuivre le stockage à un prix attrayant. Vos fûts continuent de mûrir dans les tranquillité des Alpes suisses. Ainsi, votre balsamique formera encore plus de cristaux balsamiques.*

— *Etre livré à domicile de votre ou vos fûts de chêne de 3454 Beyond Balsamico. Vous avez ainsi la possibilité de déguster vous-même ce produit unique ou de servir à vos invités des plats raffinés avec du balsamique affiné ou ses cristaux.*



— *Données clés*

concernant votre achat de 3454 Beyond Balsamico de Baerg Marti



— 10 l / 30 l

Nos fûts en chêne sont disponibles en volumes de 10 l et 30 l et en différents millésimes ou degrés de maturité.

Demandez à nos conseillers de vous présenter nos offres concernant le stockage d'un fût en chêne rempli de 3454 Beyond Balsamico, fabriqué à partir de pommes d'arbres haute-tige suisses.

— Le prix du fût comprend

*Quel que soit le fût, quel que soit le degré de maturité
que vous choisissez :*

- *Le 3454 Beyond Balsamico, produit à partir de pommes d'arbres haute-tige suisses par Baerg Marti AG.*
 - *Un fût de chêne de qualité de 10 ou 30 litres.*
 - *Le remplissage du fût en chêne et le transport vers la région de la Jungfrau.*
 - *Le stockage du fût dans une des caves de Baerg Marti.*
- *L'assurance de votre fût contre les dommages liés au transport, à l'eau, au feu et autres dommages naturels, ainsi que contre le vol avec effraction. La somme assurée augmente automatiquement de 5 % chaque année.*

— *Le délivrance et l'envoi de votre certificat de stockage personnel. Celui-ci sert de preuve de propriété. Outre vos données personnelles, il contient le prix d'achat, le numéro de fût correspondant, le millésime et les détails de stockage.*

— *L'enregistrement de votre fût chez Baerg Marti Liechtenstein AG, Triesen.*

— *Des contrôles de qualité réguliers pendant la période de stockage garantissent un produit de la plus haute qualité.*

— *En plus de votre achat, vous recevrez notre édition spéciale de trois flacons de 3454 Beyond Balsamico 5, 8 et 10 ans de 40 ml chacun.*

L'édition spéciale a été émise pour la première fois le 1er octobre.2019 dans le cadre de l'augmentation des prix.

Découvrez par vous-même cette expérience
gustative culinaire unique

— *Tour en hélicoptère*

Si les conditions météo le permettent et sous réserve de la disponibilité d'un accompagnateur Baerg Marti, les propriétaires ayant acheté un minimum de trois fûts sont cordialement invités à un inoubliable tour en hélicoptère vers les caves de stockage à 3.454 mètres d'altitude, suivi d'une séance de dégustation et d'un apéritif.





Il est également possible d'accéder aux caves de Baerg Marti en empruntant le train du Jungfrauoch, qui mène à la gare la plus haute d'Europe. Cette variante convient en cas de mauvais temps ou d'appréhension du vol. Là encore, un accompagnateur Baerg Marti doit être disponible.

Il existe une deuxième alternative : le téléphérique Eiger Express depuis le terminal de Grindelwald pour arriver à la station du glacier de l'Eiger en 15 minutes seulement, et ainsi profiter de la vue, dans l'une des 44 cabines ultramodernes de 26 places, puis approcher de près la puissante face nord de l'Eiger, haute de 1 800 mètres et enfin prendre le train qui vous emmène au Jungfrauoch en 20 minutes.

Prenez ensuite le train qui vous emmène au Jungfrauoch en 20 minutes.

JUNGFRAU
TOP OF EUROPE

— *Vivre le processus de maturation*

Le 3454 Beyond Balsamico devient plus concentré et plus épais en vieillissant dans le fût. Par conséquent, il s'améliore jour après jour. Plus d'arôme. Plus de valeur émotionnelle et culinaire.

Le climat alpin, pauvre en oxygène, favorise le développement des cristaux balsamiques, qui ne sont pas uniquement recherchés dans la haute gastronomie. Vous détenez un produit unique.

Aussi spécial que la nature du fût et de son bois, le 3454 Beyond Balsamico produit dans les Alpes suisses procure un raffinement de la plus haute qualité qui garantit des explosions de goût et une élévation émotionnelle et culinaire.

Pour de plus amples informations, veuillez visiter notre site.

La nature accompagne le processus de maturation en tant que partenaire fiable et assuré, à la fin de la période de stockage, des quantités et une qualité qui échappent au contrôle de l'homme.



Apprécier les valeurs émotionnelles.

Le 3454 Beyond Balsamico de Baerg Marti dans son fût de chêne de 10 ou 30 litres est une valeur émotionnelle. Baerg Marti vend les fûts individuellement et fournit un certificat de propriété à l'acheteur. Les achats groupés ne sont pas possibles.

Les propriétaires de fûts de 3454 Beyond Balsamico font partie de la famille Baerg Marti. Ils peuvent participer à des événements sur divers sujets et élargir ainsi leur réseau.

— Nos promesses

Baerg Marti Liechtenstein AG vous garantit :

— la production naturelle du 3454 Beyond Balsamico, qui est conditionné dans votre fût de chêne ;

— la qualité irréprochable du vinaigre balsamique, du fût de chêne et du stockage ;

— la gestion attentive et le contrôle régulier de la qualité de votre fût de 3454 Beyond Balsamico pendant toute la période de stockage ;

— une assistance complète concernant l'utilisation de votre ou vos fûts personnels, même après la fin de la période de stockage.

Remarque: Les autres conditions sont détaillées dans les conditions générales de vente qui font partie intégrante de la commande et de l'ordre de stockage. Leur version en vigueur est disponible à l'adresse info@baerg-marti.li et peut être envoyée gratuitement à l'acheteur sur demande.

3454
BEYOND
BALSAMICO

www.beyond3454.com



BAERG MARTI

Baerg Marti Liechtenstein AG, Schliessa 19, FL-9495 Triesen, Principauté du Liechtenstein

