

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/coppini-wloski-ocet-balsamiczny-5-ml-p-1102.html>

## COPPINI włoski ocet balsamiczny 5 ml

Cena brutto	<b>0,60 zł</b>
Cena netto	<b>0,49 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Kod EAN	<b>8006724006009</b>
Producent	<b>COPPINI</b>
Marka	<b>coppini</b>
Rodzaj	<b>ocet balsamiczny</b>
EAN (GTIN)	<b>8006724006009</b>
Nazwa handlowa	<b>aceto balsamico di MODENA IGP</b>
Pojemność	<b>5 ml</b>

### Opis produktu



Historię rozpoczyna **Giuseppe Coppini** w 1955 roku pierwszą sprzedażą oliwy z oliwek w Terni, w pomieszczeniu o powierzchni 150 m<sup>2</sup> zlokalizowanym w centrum miasta, przy Via del Teatro Romano. Giuseppe Coppini szybko dał się poznać jako producent dzięki umiejętności mieszania oliwy z oliwek w celu uzyskania produktu końcowego o doskonałym smaku. W 1970 roku firma Ditta Giuseppe Coppini and Son przejmując inną lokalną firmę, Ditta Oleificio Paradiso i zmieniając swoją nazwę na Oleificio Coppini Paradiso di Angelo Coppini. Zakład produkcyjny pozostaje w sercu historycznego centrum miasta, przenosząc się do większego pomieszczenia o powierzchni 600 metrów kwadratowych przy Via Fratini. Wkrótce Coppini staje się renomowaną marką gwarantującą jakość. W 1990 roku następuje ponowne przeniesienie siedziby firmy: tym razem do nowej fabryki o powierzchni 2200 m<sup>2</sup> i łącznej powierzchni 15000 m<sup>2</sup>, w strefie przemysłowej Terni. Firma przyjmuje nazwę Oleificio Coppini Angelo Ditta Individuale, a nowa siedziba (do tej pory niezmieniona) pozwala sprostać nowym wyzwaniom w zakresie standardów jakości i zaawansowanych technologii produkcji. Firma rozpoczyna kwitnący okres rozwoju, nie tylko dzięki nowym zakładom produkcyjnym, ale także ewolucji strategii marketingowych. W latach 1994 - 1999 do zarządu Oleificio Coppini Angelo dołącza trzecie pokolenie rodziny Coppini. Pan Angelo Coppini w dalszym ciągu zarządza firmą, stale nadzorując jakość każdego etapu produkcji. Jednak nauczanie i pasja przekazane jego dzieciom prowadzą firmę w nowy etap rozwoju. W 1994 roku Micaela definiuje pierwsze strategie eksportowe, które po kilku latach pozwolą marce Coppini zaistnieć za granicą, docierając do dystrybucji w ponad 35 krajach na 5 kontynentach. W 1999 roku pan Angelo przekazał zarządzanie produkcją Andrei.



Ocet balsamiczny z Modeny PGI (chronione oznaczenie geograficzne) jest uzyskiwany z zagęszczonego octu winnego i moszczu winogronowego i leżakowany w drewnianych beczkach. Rezultatem jest przyprawa o charakterystycznym słodko-kwaśnym smaku, idealnie zbalansowana.



M A D E I N I T A L Y