

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/due-vittorie-dolceto-slodki-ocet-balsamiczny-0-25l-p-538.html>



Due Vittorie Dolceto słodki ocet balsamiczny 0,25l

| | |
|---------------------|---|
| Cena | 31,90 zł |
| Dostępność | Dostępny |
| Czas wysyłki | 24 godziny |
| Kod EAN | 8022734000318 |
| Producent | Due Vittorie |
| Pojemność | 250 ml |
| Produkt nie zawiera | antyzbrylaczy, barwników, cholesterolu, drożdży, glutenu, GMO, j |
| Cechy dodatkowe | niesiarkowane |
| EAN | 8022734000318 |
| Nazwa handlowa | Dolceto Due Vittorie |
| Marka | Due Vittorie |

Opis produktu



Firma Rolnicza Due Vittorie jest poświęcona Marii Vittorii Maletti i Marii Vittorii Regnani, córkom założycieli Davide i Giorgio. Stąd nazwa Due Vittorie - to marka będąca wyrazem wdzięczności wobec krainy i ziemi Modeny, która wychowała je w szacunku do natury, w tradycji uprawy winorośli, w zamiłowaniu do typowych produktów i w przyjemności dobrego jedzenia.

Modena, niekwestionowana ojczyzna octu balsamicznego z Modeny ChOG i bujna „dolina żywności” włoskiego półwyspu, zawsze była domem dla kwiatu światowego przemysłu rolno-spożywczego: duże, średnie i małe firmy konkurują o dominację w produkcji, organizacji łańcuchów dostaw, a przede wszystkim w prymacie jakości.

To dziedzictwo kulturowe, na które składa się dbałość o szczegóły, szacunek dla środowiska i dbałość o jakość, prowadzi Due Vittorie do ciągłego osiągania poziomów doskonałości.

Dziś Due Vittorie, prowadzone przez Davide Maletti, jest pozycjonowane na rynku krajowym z ważnym liderem, synonimem jakości i smaku, i rozpoczęło ważną ekspansję na rynkach zagranicznych.



Due Vittorie Dolceto Aceto Balsamico di Modena IGP to włoski, biały słodko-kwaśny ocet balsamiczny IGP z Modeny. Jest otrzymywany z połączenia skoncentrowanego moszczu słodkich białych winogron (60%) i włoskiego octu winnego.

Idealny do sałatek, gotowanych warzyw, białego mięsa, łososa i owoców morza. Doskonale nadaje się również do sałatek owocowych, wzmacniając ich smak.

Nie zawiera barwników, konserwantów, dodatkowych siarczyn.

Charakterystyka sensoryczna

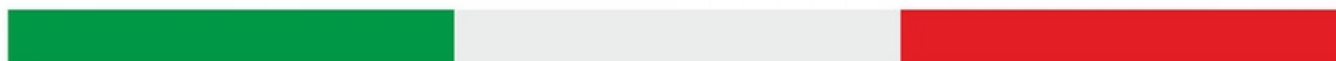
wygląd: średnio gęsty, wyraźny i jasny wygląd

zapach: bukiet kwiatów, słodycz, która równoważy delikatnie wyczuwalną kwasowość

smak: kwiecisty, słodki i harmonijny.

| | |
|---------------------------------|---------------|
| Wartość odżywcza | dla 100 ml |
| Wartość energetyczna | 980KJ/230kcal |
| Tłuszcz | 0.0 g |
| w tym kwasy tłuszczowe nasycone | 0.0 g |
| Węglowodany | 52.0 g |
| w tym cukry | 52.0 g |
| Białko | 0.0 g |
| Sól | 0.03 g |

kraj pochodzenia: Włochy



M A D E I N I T A L Y