

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/due-vittorie-famiglia-igp-ocet-balsamiczny-250-ml-p-537.html>



## Due Vittorie Famiglia IGP ocet balsamiczny 250 ml

Cena brutto	<b>84,50 zł</b>
Cena netto	<b>68,70 zł</b>
Dostępność	<b>Zapytaj o dostępność</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Kod EAN	<b>8022734000172</b>
Producent	<b>Due Vittorie</b>
Pojemność	<b>250 ml</b>
Produkt nie zawiera	<b>barwników, glutenu, konserwantów</b>
Certyfikat	<b>Chronione oznaczenie geograficzne</b>
EAN	<b>8022734000172</b>
Rodzaj	<b>ocet balsamiczny</b>
Marka	<b>Due Vittorie</b>

### 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 osiągnięcia 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.**



W eleganckiej kulistej ampułce gęstszy ocet oddaje pełny smak dressingu, aksamitną konsystencję i wyjątkową klarowność.

Uzyskiwany z umiejętnego połączenia gotowanego moszczu pochodzącego z winogron Lambrusco di Sorbara DOC i octu winnego pochodzącego z częściowego zakwaszenia tego samego, Due Vittorie Famiglia starzeje się w dębowych kadziach, zanim zostanie zabutelkowany w klasycznej kulistej butelce. Ściśle strzeżona receptura pozwala na produkcję niezwykłego octu. Ciemnobursztynowy kolor, intensywny aromat oraz doskonale zbalansowany smak słodczy i kwasowości, gęstość i klarowność sprawiają, że jest to niepowtarzalny ocet balsamiczny, który nada każdemu daniu doskonałość i jakość kraju pochodzenia. Za każdym razem, gdy jest nalewany, brązowy płyn rozpuszcza się wzdłuż szklanych ścianek butelki i opada kropla po kropli, aby upiększyć naczynia.

Bez barwników, konserwantów i siarczynów ocet balsamiczny z Modeny CHOG Riserva di Famiglia wyraża szacunek dla natury i jej produktów, zachowanie dawnych procesów i pasję do typowych smaków Emilii.

Charakterystyka sensoryczna

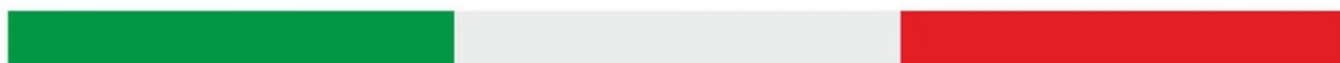
wygląd: bardzo gęsty, wyraźny i jasny wygląd, intensywny brązowy kolor

zapach: trwały, intensywny i delikatny zapach, przyjemnie octowy z lekkimi nutami drzewnymi

smak: słodko-kwaśny, zrównoważony, harmonijny, trwały i przyjemny.

Wartość odżywcza	dla 100 ml
Wartość energetyczna	1495KJ/351kcal
Tłuszcz	0.0 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0.0 g
Węglowodany	82.0 g
w tym cukry	82.0 g
Białko	1.31 g
Sól	0.04 g

kraj pochodzenia: Włochy



M A D E I N I T A L Y

