

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

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. Ścisłe 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 danu 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

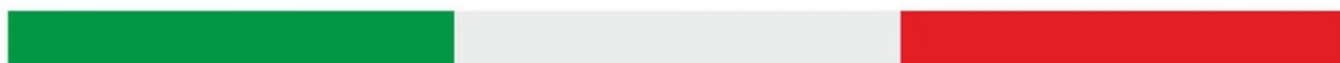
wygląd: bardzo gęsty, wyraźny i jasny wygląd, intensywny brązowy kolor

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

