

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/due-vittorie-ocet-balsamiczny-z-modeny-250-ml-p-448.html>



## Due Vittorie ocet balsamiczny z Modeny 250 ml

Cena brutto	<b>40,45 zł</b>
Cena netto	<b>32,89 zł</b>
Dostępność	<b>Zapytaj o dostępność</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Kod EAN	<b>8022734000103</b>
Producent	<b>Due Vittorie</b>
Rodzaj	<b>ocet balsamiczny</b>
Certyfikat	<b>Chronione oznaczenie geograficzne</b>
Pojemność	<b>250 ml</b>
Marka	<b>Due Vittorie</b>
EAN	<b>8022734000103</b>
Produkt nie zawiera	<b>barwników, glutenu, konserwantów</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.**



**Ocet balsamiczny Due Vittorie Oro** spędza znaczną część swojego życia w dębowych kadziach, które sprzyjają uwalnianiu

---

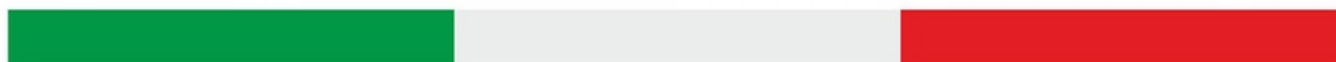
garbników i spożyciu esencji drzewnych. Przed butelkowaniem ocet balsamiczny poddawany jest rygorystycznym testom laboratoryjnym, które zapewniają zgodność z obowiązującymi przepisami oraz wysoką jakość. Harmonijny stopień kwasowości oraz gęstość i aromat przyczyniają się do dopełnienia zmysłowego charakteru. Posmak czarnej wiśni zamyka degustację, przypominając o tysiącu szczęśliwych kombinacji dressingu, który można podać na każdą okazję. Idealny do mięsa, szczególnie do wołowiny, ryb i owoców morza, serów oraz sałatek. Świetnie pasuje do zup, aby podkreślić smak. Doskonali do owoców - truskawek lub fig z lodami waniliowymi.

Ma bardzo gęstą konsystencję, intensywny brązowy kolor, trwały, intensywny, delikatny i przyjemnie octowy aromat z lekkimi nutami drzewnymi oraz słodko-gorzki i zrównoważony smak.

Używany przez najlepszych szefów kuchni na całym świecie, od września 2010 r., jest numerem jeden we Włoszech.

Wartość odżywcza	dla 100 g
Wartość energetyczna	1409KJ/331kcal
Tłuszcz	0.0 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0.0 g
Węglowodany	77.0 g
w tym cukry	77.0 g
Białko	1.3 g
Sól	0.004 g

kraj pochodzenia: Włochy



M A D E I N I T A L Y