Dane aktualne na dzień: 03-11-2026 13:33

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	**45,00 zł**
Cena netto	**36,59 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Kod EAN	**8022734000103**
Producent	**Due Vittorie**
Pojemność	**250 ml**
Produkt nie zawiera	**barwników, glutenu, konserwantów**
Certyfikat	**Chronione oznaczenie geograficzne**
EAN	**8022734000103**
Rodzaj	**ocet balsamiczny**
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.



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. Doskonały 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