

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/due-vittorie-ocet-balsamiczny-z-modeny-500-ml-p-932.html>



Due Vittorie ocet balsamiczny z Modeny 500 ml

Cena brutto	78,85 zł
Cena netto	64,11 zł
Dostępność	Zapytaj o dostępność
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	8022734001100
Producent	Due Vittorie
Marka	Due Vittorie
Rodzaj	ocet balsamiczny
Produkt nie zawiera	barwników, glutenu, konserwantów
Pojemność	500 ml
Nazwa handlowa	GOLD
Certyfikat	Chronione oznaczenie geograficzne
Waga produktu z opakowaniem jednostkowym	1.4 kg
EAN (GTIN)	8022734001100

Opis produktu

DUE VITTORIE

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.

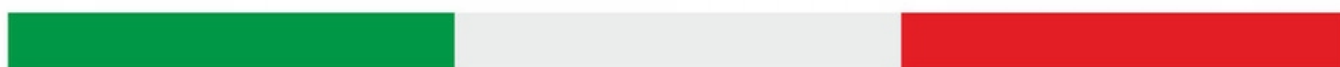
Dziś Due Vittorie, prowadzone przez Davide Maletti, jest pozycjonowane na rynku krajowym z ważnym liderem, synonimem jakości i smaku, i rozpoczęło ważną ekspansję na rynkach zagranicznych.



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. 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.



M A D E I N I T A L Y