

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
Pojemność	500 ml
Marka	Due Vittorie
Rodzaj	ocet balsamiczny
Produkt nie zawiera	barwników, glutenu, konserwantów
Waga produktu z opakowaniem jednostkowym	1.4 kg
EAN (GTIN)	8022734001100
Nazwa handlowa	GOLD
Certyfikat	Chronione oznaczenie geograficzne

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.

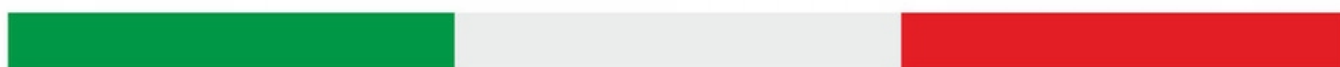
Dziś Due Vittorie, prowadzone przez Davide Maletti, jest pozycjonowane na rynku krajowym z ważnym liderem, synonimem jakości i smaku, i rozpoczęło ważną ekspansję na rynkach zagranicznych.



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. 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