

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/monari-federzoni-ocet-balsamiczny-di-modena-igp-p-67.html>

Monari Federzoni ocet balsamiczny Di Modena I.G.P.

Cena brutto	14,29 zł
Cena netto	11,62 zł
Dostępność	Zapytaj o dostępność
Czas wysyłki	24 godziny
Kod producenta	8003185000010
Kod EAN	8003185000010
Producent	Monari Federzoni
Kod producenta	aceto balsamico
Nazwa handlowa	Monari Federzoni ocet balsamiczny Di Modena I.G.P. 500 ml
EAN	8003185000010
Produkt nie zawiera	nie dotyczy
Marka	Monari federzoni
Rodzaj	ocet balsamiczny
Certyfikat	Chroniona nazwa pochodzenia, Gwarantowana tradycja specjalność
Pojemność	500 ml

Opis produktu

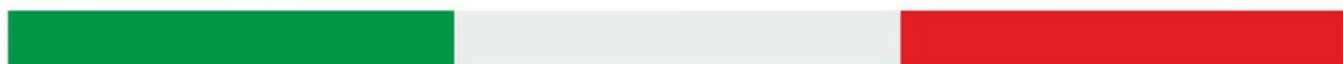


Historia **Monari Federzoni** zaczęła się w 1912 roku i związana jest z włoską Modeną. Tylko na tym obszarze, charakteryzującym się długimi mroźnymi okresami zimowymi oraz bardzo gorącymi i wilgotnymi latami, ocet balsamiczny znajduje idealny klimat do leżakowania. Otaczające firmę winnice rozciągają się na ponad sto hektarów, a dzięki umiejętnościom i najnowocześniejszym systemom uprawy, **Monari Federzoni** bezpośrednio zarządza uprawą typowych winogron z obszaru Sorbara, Ancellotta i Salamino, śledząc i dbając o każdy etap tego procesu. W ten sposób uzyskany moszcz winogronowy to część podstawowego surowca do produkcji szlachetnego produktu. Moszcz winogronowy pozostawia się w spokoju, a następnie naturalnie fermentuje razem z octem winnym w kadziach, beczkach i beczkach z szlachetnego drewna, co sprzyja powstawaniu intensywnych aromatów.



Ocet balsamiczny Monari Federzoni ma mocny i intensywny smak, jest niezrównany jako dressing do sałatek oraz doskonały do marynowania mięsa lub ryb.





M A D E I N I T A L Y