

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

### Opis produktu

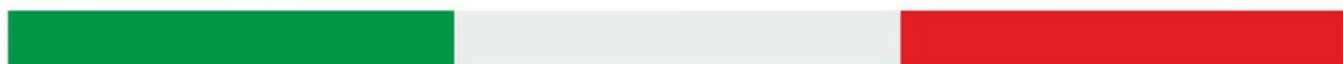


Historia **Monari Federzoni** zaczęła się w 1912 roku i związana jest z włoską Modeną. Tylko na tym obszarze, charakteryzującym się długimi mroźnymi okresami zimowymi oraz bardzo gorącymi i wilgotnymi latami, ocet balsamiczny znajduje idealny klimat do leżakowania. Otaczające firmę winnice rozciągają 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