Dane aktualne na dzień: 22-11-2026 21:00

Link do produktu: https://sognoitaliano.pl/monari-ocet-balsamiczny-di-modena-igp-250ml-p-264.html



Monari ocet balsamiczny Di Modena I.G.P. 250ml

Cena brutto	**16,40 zł**
Cena netto	**13,33 zł**
Dostępność	**Zapytaj o dostępność**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Producent	**Monari Federzoni**
Pojemność	**250 ml**
EAN	**8003185003981**
Rodzaj	**ocet balsamiczny**
Nazwa handlowa	**Monari Federzoni ocet balsamiczny Di Modena I.G.P. 250ml**
Marka	**Monari Federzoni**
Kod producenta	**aceto balsamico di modena IGP**

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 doskonale zrównoważony smak słodko-kwaśny oraz mocny i otulający smak. Doskonały, silny aromat, to skutek powolnego starzenia w dębowych beczkach. Jest to najlepiej sprzedający się produkt Monari na świecie. Niezrównany jako dressing do sałatek oraz doskonały do marynowania mięsa, ryb oraz warzyw.



MADE IN ITALY