

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/monari-ocet-balsamiczny-di-modena-igp-500ml-p-711.html>

Monari ocet balsamiczny Di Modena I.G.P. 500ml

Cena brutto	24,90 zł
Cena netto	20,24 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	8003185000034
Producent	Monari Federzoni
Pojemność	500 ml
Nazwa handlowa	Monari Federzoni ocet balsamiczny Di Modena I.G.P. 500ml
Rodzaj	ocet balsamiczny
EAN (GTIN)	8003185000034
Marka	Monari Federzoni

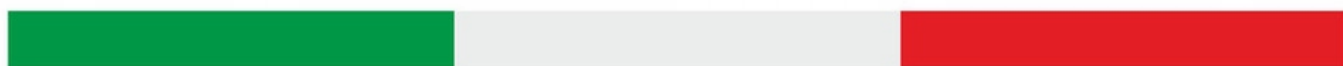
Opis produktu



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. Otaczając 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



M A D E I N I T A L Y