

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/monari-ocet-balsamiczny-di-modena-igp-spray-250-p-894.html>

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

Cena brutto	21,90 zł
Cena netto	17,80 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod producenta	MONAR-OCE-001
Kod EAN	8003185005107
Producent	Monari Federzoni
Kod producenta	MONAR-OCE-001
Nazwa handlowa	Aceto Balsamico di Modena IGP
Waga produktu z opakowaniem jednostkowym	0.46 kg
EAN (GTIN)	8003185005107
Marka	Monari Federzoni
Rodzaj	ocet balsamiczny
Pojemność	250 ml

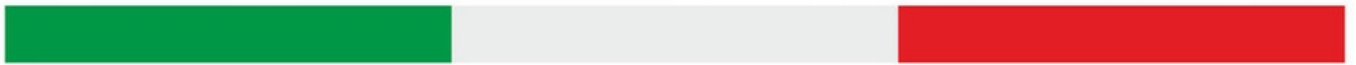
Opis produktu



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 w sprayu 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