

Dane aktualne na dzień: 20-05-2026 23:20

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/ponti-glassa-krem-balsamiczny-z-octem-modena-250g-p-265.html>



PONTI Glassa krem balsamiczny z octem Modena 250g

Cena brutto	14,70 zł
Cena netto	11,95 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Producent	PONTI
Kod producenta	glassa all aceto balsamico di modena
Nazwa handlowa	PONTI Glassa krem balsamiczny z octem Di Modena I.G.P. 250g
EAN	8001010076568
Waga produktu z opakowaniem jednostkowym	0.272 kg
Marka	Ponti
Rodzaj	krem balsamiczny
Produkt nie zawiera	glutenu
Pojemność	250 ml

Opis produktu



Ponti to historia rodziny, której nazwisko stało się synonimem octu. **Ponti** to ocet Włoch. Na logo widnieje data urodzenia: 1787 - to rok, w którym rodzina **Ponti** spotyka się z octem na wzgórzach Novara i Modena dając początek historii, która trwa od 9 pokoleń.

W 2009 roku Ocet balsamiczny **Ponti z Modeny** otrzymał certyfikat I.G.P. (Chronione oznaczenie geograficzne).

Jest tylko jeden sposób na przygotowanie octu balsamicznego z Modeny I.G.P. i ustalają go zasady Przepisów Produkcyjnych. Musi być produkowany wyłącznie w wytwórniach octu w prowincjach Modena i Reggio Emilia z moszczu otrzymanego z 7 najczęściej uprawianych winorośli w Emilia Romagna - Lambrusco, Sangiovese, Trebbiano, Albana, Ancellotta, Fortana i Montuni - co gwarantuje doskonałą kwasowość i cukry. Do tych moszczów dodaje się ocet winny i pewien procent octu winnego dojrzewającego co najmniej 10 lat. Ocet balsamiczny z Modeny I.G.P. dojrzewa w pojemnikach ze szlachetnego drewna w piwnicach na ocet, w środowisku o idealnej temperaturze i wentylacji.

Ocet Balsamiczny z Modeny I.G.P. **Ponti** urodził się w fabryce octu w Vignola, u podnóża wzgórz Modeny, z ilością moszczu, czasem dojrzewania i minimalną gęstością wyższą niż określone w Regulaminie. To efekt doświadczenia i umiejętnej sztuki rygorystycznego doboru surowców i jakości.

Ocet balsamiczny z Modeny I.G.P. **Ponti** jest wynikiem powolnego dojrzewania wysokiej jakości octu winnego **Ponti** i moszczu winogronowego, gotowanego i zagęszczanego w kadziach, beczkach i barriques z różnych gatunków drewna i przez różne okresy w zależności od przepisu. Nasze octy balsamiczne z Modeny I.G.P. najlepsze dojrzewają w beczkach o trzech różnych esencjach, z których każda nadaje octowi szczególne właściwości: dąb - delikatny i waniliowy zapach, kasztan - aromatyczna szorstkość taniny i wiśnia - słodki aromat owoców. Beczki są utrzymywane w naturalnej temperaturze w piwnicy z octem, aby uzyskać maksymalne korzyści z klimatycznych zmian pór roku.

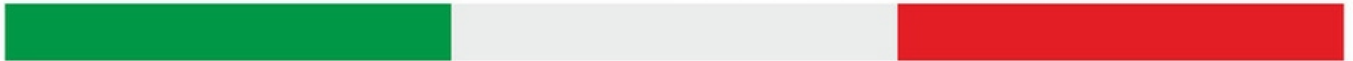


Glazura z doskonałym octem balsamicznym z Modeny I.G.P. o gęstej, kremowej konsystencji, pełnym, słodko-kwaśnym smaku, z umiarkowaną kwasowością.

Idealna zarówno do mięsa, jajek, ryb i warzyw jak i do ozdabiania oraz wzbogacania smakiem słodczy, owoców i lodów.

Wartość odżywcza	dla 100 g
Wartość energetyczna	819kJ/195kcal
Tłuszcz	0.0 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0.0 g
Węglowodany	44.0 g
w tym cukry	41.0 g
Białko	1.1 g
Sól	0.14 g

kraj pochodzenia: Włochy



M A D E I N I T A L Y