Dane aktualne na dzień: 19-11-2026 05:59

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**
Rodzaj	**krem balsamiczny**
Nazwa handlowa	**PONTI Glassa krem balsamiczny z octem Di Modena I.G.P. 250g**
Marka	**Ponti**
Kod producenta	**glassa all aceto balsamico di modena**
Pojemność	**250 ml**
Waga produktu z opakowaniem jednostkowym	**0.272 kg**
Produkt nie zawiera	**glutenu**
EAN	**8001010076568**

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 słodyczy, 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