

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/ponti-glassa-krem-balsamiczny-z-ocem-modena500g-p-674.html>



## PONTI Glassa krem balsamiczny z octem Modena500g

Cena brutto	<b>27,90 zł</b>
Cena netto	<b>22,68 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Kod producenta	<b>8001010043119</b>
Kod EAN	<b>8001010079576</b>
Producent	<b>PONTI</b>
Kod producenta	<b>8001010043119</b>
Nazwa handlowa	<b>Ocet balsamiczny</b>
Pojemność	<b>200 ml</b>
Marka	<b>Ponti</b>
Rodzaj	<b>ocet balsamiczny</b>
EAN (GTIN)	<b>8001010079576</b>

### 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.



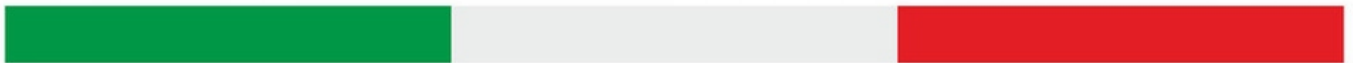
**Glazura z doskonałym octem balsamicznym z Modeny I.G.P.** o gęstej, kremowej konsystencji, pełnym, słodko-kwaśnym smaku, z umiarkowaną kwasowością.

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