

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/ponti-ocet-balsamiczny-di-modena-capsula-oro-250ml-p-466.html>



## PONTI ocet balsamiczny Di Modena Capsula Oro 250ml

Cena brutto	<b>26,90 zł</b>
Cena netto	<b>21,87 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Kod EAN	<b>80228509</b>
Producent	<b>PONTI</b>
Certyfikat	<b>Chronione oznaczenie geograficzne</b>
Marka	<b>Ponti</b>
Rodzaj	<b>ocet balsamiczny</b>
Pojemność	<b>250 ml</b>
Nazwa handlowa	<b>Ocet balsamiczny</b>
EAN	<b>80228509</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.



## **OCET BALSAMICZNY Z MODENY I.G.P. CAPSULA ORA dojrzewający 12 MIESIĘCY**

### **JAKOŚĆ**

Zrodzony z połączenia gotowanego moszczu i doskonałego octu winnego Ponti. Dojrzewa i starzeje się w dębowych beczkach.

## **SMAK**

Idealna równowaga o słodko-kwaśnym smaku.

## **WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE STOSOWANIA**

Wzmacnia smak i aromat czerwonych mięs, wytrawnych serów, warzyw, truskawek i lodów śmietankowych.

Kwasowość 6%.





Wartość odżywcza	dla 100 g
Wartość energetyczna	529KJ/124kcal
Tłuszcz	0.0 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0.0 g
Węglowodany	26.0 g
w tym cukry	26.0 g
Białko	0.0 g
Sól	0.05 g

kraj pochodzenia: Włochy



M A D E I N I T A L Y