

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	26,90 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	80228509
Producent	PONTI
Pojemność	250 ml
Certyfikat	Chronione oznaczenie geograficzne
EAN	80228509
Rodzaj	ocet balsamiczny
Nazwa handlowa	Ocet balsamiczny
Marka	Ponti

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