Dane aktualne na dzień: 15-11-2026 12:57

Link do produktu: https://sognoitaliano.pl/ponti-ocet-balsamiczny-di-modena-igp-500ml-p-68.html



PONTI ocet balsamiczny Di Modena I.G.P. 500ml

Cena brutto	**17,40 zł**
Cena netto	**14,15 zł**
Dostępność	**Zapytaj o dostępność**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Kod producenta	**80228486**
Kod EAN	**80228486**
Producent	**PONTI**
Pojemność	**500 ml**
EAN	**80228486**
Nazwa handlowa	**PONTI ocet balsamiczny Di Modena I.G.P. 500ml**
Marka	**Ponti**
Kod producenta	**ocet balsamiczny Di Modena**

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.

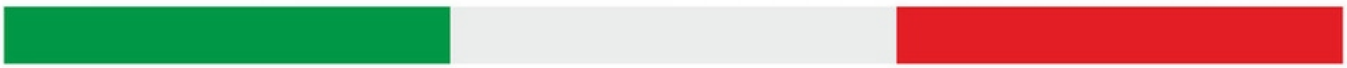


Ocet balsamiczny z Modeny I.G.P. 500ml

.

Wartość odżywcza	dla 100 g
Wartość energetyczna	409 kJ /96 Kcal
Tłuszcz	0 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0 g
Węglowodany	19 g
w tym cukry	19 g
Białko	0 g
Sól	0,05 g

kraj pochodzenia: Włochy



M A D E I N I T A L Y