

Dane aktualne na dzień: 03-04-2026 11:07

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 | Dostępny |
| Czas wysyłki | 24 godziny |
| Kod producenta | 80228486 |
| Kod EAN | 80228486 |
| Producent | PONTI |
| Marka | Ponti |
| EAN | 80228486 |
| Kod producenta | ocet balsamiczny Di Modena |
| Nazwa handlowa | PONTI ocet balsamiczny Di Modena I.G.P. 500ml |
| Pojemność | 500 ml |

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.

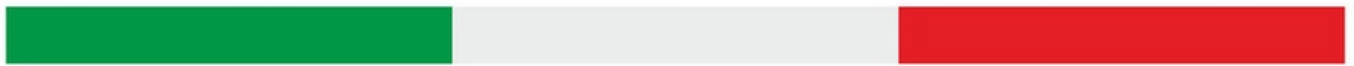
Ocet balsamiczny z Modeny I.G.P. **Ponti** jest wynikiem powolnego dojrzewania wysokiej jakości octu winnego **Ponti** i moszczu winogronowego, gotowanego i zagęszczanego w kadziach, beczkach i barriques z różnych gatunków drewna i przez różne okresy w zależności od przepisu. Nasze octy balsamiczne z 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