Dane aktualne na dzień: 24-11-2026 06:58

Link do produktu: https://sognoitaliano.pl/ponti-wloskie-suszone-pomidory-zero-olio-300g-p-263.html



PONTI włoskie suszone pomidory Zero Olio 300g

Cena brutto	**18,50 zł**
Cena netto	**17,62 zł**
Dostępność	**Zapytaj o dostępność**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Producent	**PONTI**
Marka	**ponti**
Kod producenta	**zero Olio**
EAN	**8001010039303**
Waga	**280 g**
Rodzaj	**pomidory**
Nazwa handlowa	**Pomidory suszone**

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.



Suszone pomidory bez oleju powstały dzięki innowacyjnej recepturze stworzonej w Laboratorium Smaku Ponti pomidory Zero Olio, zachowują smak, zapach i aromat pomidorów, bez użycia oleju, a jedynie z naturalnym sosem. Idealne jako aperitif lub przystawka, doskonałe jako dodatek do dań makaronowych, placków warzywnych, kanapek, sprawią, że docenisz tak często, jak chcesz, dużo smaku i lekkości.

Wartość odżywcza	dla 100 g
Wartość energetyczna	257kJ/61kcal
Tłuszcz	0.0 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0.0 g
Węglowodany	10.0 g
w tym cukry	4.7 g
Białko	4.4 g
Sól	1.9 g

kraj pochodzenia: Włochy



MADE IN ITALY