Dane aktualne na dzień: 28-03-2024 22:40

Link do produktu: https://essenzadoliva.pl/httpsessenzadolivaplocet-balsamiczny-oromoro-igp-z-modeny-p-18html-p-18.html



Ocet Balsamiczny "OROMORO" IGP z Modeny

Cena	**109,00 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**48 godzin**

Opis produktu

Ocet Balsamiczny IGP z Modeny „OROMORO” powstaje podczas selekcji najlepszych gotowanych moszczów winogron i octów winnych. Wysokiej jakości ocet balsamiczny z Modeny jest produkowany według starożytnej, rodzinnej receptury. Długi okres leżakowania, w drewnianych beczkach z różnych drzew, tworzy harmonię esencji, szlachetność smaku oraz bogaty aromat. Powstały produkt ma wyjątkowe właściwości, to gęsty i pachnący eliksir o jasnobrązowej barwie i wyrazistym smaku. Potrawom również nadaje intensywny i zdecydowany smak. Ocet jest butelkowany w pojemności 250 ml. Jego konsystencja i niezwykła wszechstronność zastosowań w kuchni, sprawia że może być stosowany zarówno do dań głównych, takich jak risotto, dań z mięs, ryb, jajek, warzyw, ale także do kremowych deserów i serów średnio dojrzałych.
Sk?adniki: gotowany mi??sz winogron, ocet winny, zawiera siarczyny.
Kwasowo?? 6 %.
PRODUKT Z CERTYFIKATEM ORGANU KONTROLNEGO MIMPAAF

Importer: Essenza d’oliva, ul.Graniczna 37i, 72-003 Dobra