

Aceto di Vino, Vinný ocet s Hroznovým moštem 250ml



Špičkový vinný ocet s hroznovým moštem. Skvělý dressing zrající v dubových sudech. Ideální k dochucení masa, zeleniny, ryb a ovoce.

~~159,00 Kč~~ 59,00 Kč

Prodejní cena se slevou

CENA (S DPH): 159,00 Kč

Sleva

[Ask a question about this product](#)

Výrobce [Centonze](#)

Aceto di Vino 250ml

- Špičkový vinný ocet s hroznovým moštem
- Skvělý dresink zrající v dubových sudech
- Ideální k dochucení masa, zeleniny, ryb a ovoce

Recept na vinný ocet a hroznový mošt **Centonze** má jediné tajemství: čas. Proces zrání probíhá ve starobylých rodinných sudech za použití přírodních ingrediencí a pouze těch nejlepších hroznů. Náš ocet je skutečným spojencem pro zdraví, bez tuků, s nízkým obsahem alkoholu a bez lepku. Vyrobeno přírodní fermentací, díky které má rubínově červenou barvu, pronikavou a přitom jemnou vůni a hladkou, přesto plnou chuť. Opravdová lahůdka pro fajnšmekry. Case di Latomie - místo, „kde se rodí“ monokultivar Nocellara del Belice

Olivové háje se táhnou podél kopců západního pobřeží Sicílie, které se mírně svažují směrem ke křišťálově čistému moři a starověké řecké kolonii Selinunte, kde se po staletí olivovníky pěstují. Zde se nachází ekologická farma "Case di Latomie". Majitelem panství je rodina Centonze. Statek je zasazen do místa prosyceného historií „na každém kroku“ a pokrývá plně oplocenou plochu téměř 35 akrů. Okouzující scénérie staletých olivových a citrusových hájů se nachází mezi antickými lomy "Latomie" a starobylými zdmi kamenného oplocení "Conigliere" v krajině typické pro dlouhé relaxační procházky. Pěstují se zde jen citrusové a olivové stromy, jejichž předností je organický způsob pěstování, tedy kvalita BIO. Pěstování oliv doprovází dějiny lidu z Belice. První osídlení v této oblasti jsou v souvislosti se vznikem Selinunte, starověké kolonie Magna Grecia, která byla založena v sedmém století před naším letopočtem. Pěstování oleje se datuje do 5. století před naším letopočtem, kdy "Selinuntuni" pěstovali olivovníky a kolonizovali Valle del Belice.

Záležitost, která by měla být samozřejmostí - ruční prořezávání a ruční sběr.

Šetrné lisování „za studena“ s maximální teplotou do 27°C

Celý proces probíhá ve třech fázích: 1. Drcení, 2. Sekání, 3. Extrakce. Každá z těchto operací musí být prováděna velmi šetrně za nejlepších možných podmínek, s cílem podpořit maximální kvalitu oleje. V systému kontinuálního cyklu se drcení provádí tak, že se olivy přitisknou na perforované válce, následně se olivy rovnoměrně nakrájí, přičemž se dbá, aby teplota nikdy nepřekročila 27°C. Pro lisování je využíván tzv. studený press systém, který umožňuje jemný stisk, takže opět nedochází k významnému nárůstu teplot. Cílem je vyrobit olej s velmi vysokou hustotou, jasně zelenou barvou, s bylinným a kořeněným aroma a ovocnou chutí. Při získávání oleje nepoužíváme filtrování, při kterém je kvalita oleje výrazně ohrožena.

Balení: 250 ml

Upozornění: skladujte na tmavém, chladném, suchém místě. Acidita 4 %. Obsahuje siřičitany.

Výživové údaje: na 100 ml

Energetická hodnota: 536 kJ / 126 kcal

Tuky: 0 g

z toho nasycené mastné kyseliny: 0 g

Sacharidy: 28 g

z toho cukry: 28 g

Bílkoviny: 0,2 g

Sůl: 0,04 g
