



Ocat Balsamico Tubi Clasic

G100 – Ocat Balsamico Tubi Clasic
6x250ml.

Idealno za: miješane salate, sirovo i kuhano povrće...



Matilde – Ocat Balsamico IGP Serie 6

L176 – Matilde – Ocat Balsamico IGP Serie 6
6x250ml

Idealno za: miješane salate, sirovo ili kuhano povrće, grill, pečeno i kuhano bijelo i crveno meso, omljet...



Ginepro – Juniper – Rezerva 20

L152 – Ginepro – Juniper – Rezerva 20
4x100ml.

Specifičan slatko-kiseli ocat balsamico, držan 20 godina isključivo u drvenim bačvama od smreke. Drvo smreke je vrlo aromatično drvo koje pruža složenu aromu i čini ga savršenim za sireve i meso divljači. Zahvaljujući svom posebnom okusu (podsjetiti će vas na mahovinu i bor), ovaj je proizvod osvojio različite nagrade u cijelom svijetu. Idealno za: mekane i zrele sireve, divljač (patka, fazan, zec, svinja ...), janjetina, burger, hot dog, suhomesnate proizvode, sladoled i kremšnite, palačinke, cheesecake, za pripremu pića i koktela.



Ocat Balsamico IGP Serie 2

C4400 – Ocat Balsamico IGP Serie 2
6x250ml

Za svakodnevnu upotrebu u salatama, mesnim i morskim plodovima, sirovom i kuhanom povrću, za pripremu marinada i umaka



Ocat Balsamico IG P Serie IO

C4420 – Ocat Balsamico IGP Serie IO Blu
6x250ml

Balsamico s lijepom kremastom teksturom za razne upotrebe: za salate, kuhano povrće, meso ili plodove mora, omljet i tortilje, sireve; zahvaljujući gustoći i uravnoteženom okusu, izvršno za jagode, sladoled, kuhano voće.



Ocat Balsamico Tradizionale di Modena DOP 'Extravecchio'

L140 – Ocat Balsamico Tradizionale di Modena DOP 'Extravecchio' 1x100ml.

Pogodan za sve pripreme u kuhinji, slane i slatke, ali i kao dižestiv ako se konzumira na kraju obroka. Jedini sastojak je acetificirani vinski mošt odležan u drvenim bačvama od posebnih vrsta drveta u trajanju minimalno 25 godina.



Classico – Ocat Balsamico IGP Serie 2

L174 – Classico – Ocat Balsamico IGP Serie 2
6x250ml

Idealno za: miješane salate, sirovo i kuhano povrće, marinade...



Velluto Bordeaux -Ocat Balsamico IGP

C0528 -Velluto Bordeaux -Ocat Balsamico IGP
6x250ml.

Idealno za: povrće na žaru ili kuhano, dimljeni losos, kanape, tjesteninu, pizze, rižota, ribu, kuhano, pečeno ili meso s roštilja, sir, kavijar, Foie Gras, sladoled, jagode, tamna čokolada, palačinke, pudding... Ekskluzivno pakiranje s baršunastom kutijom, vintage boca s puhanim staklenim poklopcem i izdignutim natpisom od kositra.



Ciliegio – Trešnja – Rezerva 20

L154 – Ciliegio – Trešnja – Rezerva 20
4x100ml

Specifičan slatko-kiseli ocat balsamico, držan 20 godina isključivo u drvenim bačvama od trešnje. Drvo trešnje pruža voćnu slatkoću zbog čega je savršen za sireve i deserte. Idealno za: mekane i zrele sireve, meso, jogurt, svježe voće, voćnu salatu, sladoled i kreme, palačinke, puding, za pripremu pića i koktela...



Ocat Balsamico IGP Serie 6 Green

C4410 – Ocat Balsamico IGP Serie 6 Green
6x250ml

Balsamico s blago kremastom teksturom za razne upotrebe: za salate, kuhano povrće, za meso ili plodove mora, omljet i tortilje, sireve. Za pripremu marinada i umaka.



Ocat Balsamico IGP Serie 15 Gold

C4428 – Ocat Balsamico IGP Serie 15 Gold
6x250ml

Balsamico visoke gustoće za upotrebu kao fina završna obrada. Idealno sa sirom, dimljenim lososom, foie gras, jagodama, sladoledom, cheesecakeom, kuhanim voćem, palačinkama, smrznutim jogurtom.



Ocat Balsamico Tradizionale di Modena DOP 'Affinato'

L141 – Ocat Balsamico Tradizionale di Modena DOP 'Affinato' 1x100ml.

Pogodan za sve pripreme u kuhinji, slane i slatke. Jedini sastojak je acetificirani vinski mošt odležan u drvenim bačvama od posebnih vrsta drveta u trajanju minimalno 12 godina.