Dane aktualne na dzień: 17-11-2026 20:04

Link do produktu: https://sognoitaliano.pl/agrisicilia-konfitura-z-gorzkiej-pomaranczy-z-sycylii-360-g-p-1082.html



AGRISICILIA Konfitura z gorzkiej pomarańczy z Sycylii 360 g

Cena brutto	**16,55 zł**
Cena netto	**15,76 zł**
Dostępność	**Zapytaj o dostępność**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Kod producenta	**Konfitura pomarańczowa z Sycylii**
Kod EAN	**8017139100725**
Producent	**Agrisicilia**
Rodzaj dżemu, konfitury, powidła	**marmolada**
EAN (GTIN)	**8017139100725**
Opakowanie	**słoik**
Smak	**pomarańczowy**
Pojemność	**360 ml**
Waga produktu z opakowaniem jednostkowym	**0.5 kg**
Produkt nie zawiera	**drożdży, jajek, konserwantów, laktozy, nabiału, oleju palmowego, orzechów, pestek, pszenicy, soi, tłuszczy trans (utwardzanych)**
Certyfikat	**Jakość Tradycja**
Cechy dodatkowe	**wegańskie, wegetariańskie**
Nazwa handlowa	**Agrisicilia**
Marka	**Agrisicilia**
Kod producenta	**Konfitura pomarańczowa z Sycylii**

Opis produktu

Agrisicilia to sycylijska marka specjalizująca się w produkcji ekologicznych dżemów i marmolad, wykorzystująca tradycyjne metody przetwórstwa owoców cytrusowych. Jej produkty powstają z najwyższej jakości owoców, takich jak czerwone pomarańcze IGP, cytryny z Syrakuz czy mandarynki, uprawianych na żyznych glebach u podnóża Etny. Dzięki ręcznemu procesowi produkcji i poszanowaniu dla środowiska, Agrisicilia oferuje autentyczny smak Sycylii w każdym słoiku


ZIONALE
PRODOTTO
251 kcal
0.1 g
SATURI 0 g
60 g
56 g
0.6 g
0 g
L'ARTE DEI SAPORI SEMPLICI
MARMELLATA
DI ARANCE
DI SICILIA
BELPASSO
EST.
AGRISICILIA
1990
FACTORY

Konfitura z gorzkiej pomarańczy sycylijskiej

Konfitura z gorzkich pomarańczy sycylijskich to doskonały przysmak, wytwarzany z cenionych na wyspie gorzkich pomarańczy. Dzięki aromatycznej i smacznej skórce dżem ten zawiera wyjątkową esencję sycylijskich pomarańczy. Owoce te, słynące ze swojej intensywności i wyrafinowanej goryczki, nadają temu dżemowi charakterystyczny charakter i zaskakujący smak. Połączenie gorzkich pomarańczy i ich skórki tworzy wyraziste i satysfakcjonujące doznania smakowe, idealne do wzbogacenia smaku wybranych serów lub podniesienia walorów tart i deserów.

