

Dane aktualne na dzień: 04-04-2025 10:14

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/bacco-pesto-z-pistacji-z-sycylii-65-pistacji-190g-p-819.html>

BACCO pesto z pistacji z Sycylii 65% pistacji 190g



| | |
|----------------|----------------------------|
| Cena | 35,90 zł |
| Dostępność | Dostępny |
| Czas wysyłki | 24 godziny |
| Kod EAN | 8033462981268 |
| Producent | Bacco |
| EAN (GTIN) | 8033462981268 |
| Smak | pistacjowe |
| Waga | 190 g |
| Nazwa handlowa | Pesto alla Brontese |
| Marka | bacco |

Opis produktu



Bacco to włoska firma z Sycylii, założona w 2006 roku przez Claudio Luca, która specjalizuje się w produkcji i przetwarzaniu pistacji. Jej model produkcji opiera się na pełnej kontroli całego procesu, poczynając od zbioru, przez przechowywanie, aż po przetwarzanie surowca, co gwarantuje niezwykłą jakość w połączeniu z tradycyjnymi metodami rzemieślniczymi oraz nowoczesnymi technologiami. Firma szanuje tradycję i rozwój technologiczny, co stanowi fundamenty jej filozofii biznesowej.

Oferta firmy obejmuje szeroki zakres produktów. Bacco wychodzi naprzeciw oczekiwaniom klientów, dbając nie tylko o smak i aromat, lecz także o wartość odżywczą swoich wyrobów, które są bogate w witaminy, składniki mineralne, błonnik i niezbędne nienasycone kwasy tłuszczowe, co sprawia, że są nie tylko smaczne, ale także zdrowe.

Firma jest dumna z włoskiego pochodzenia i kultywuje sycylijską tradycję oraz jakość swoich produktów, co potwierdza certyfikat PDO (czyli Protected Designation of Origin - Chroniona Nazwa Pochodzenia). Linie kremów na bazie pistacji, w tym trójskładnikowy krem, są doskonałym przykładem dbałości Bacco o jakość i zadowolenie klientów. Produkty, takie jak PanBacco czy colomba pasquale, zdobyły uznanie i są szeroko dostępne na rynku.

Gdy na opakowaniach firmy widnieje napis "Made in Sicily", jest to dla niej powód do dumy oraz zobowiązanie, że zapewnia swoim klientom wyłącznie produkty najwyższej jakości, pochodzące z Sycylii, przy zachowaniu maksymalnej przejrzystości w procesie produkcji.



Cały smak Etny w słoiczku.

Pesto z pistacji włoskiej firmy Bacco to prawdziwa uczta dla podniebienia, która przenosi smak Sycylii prosto na Twoją kuchenną półkę. To niezwykle aromatyczny i intensywny produkt, wytwarzany zgodnie z tradycyjnymi metodami, które podkreślają autentyczność i bogactwo smaku.

Każde opakowanie to esencja wytężonej pracy rzemieślników, którzy starannie dobierają najwyższej jakości pistacje z Sycylii. Surowce te są następnie łuskane i przetwarzane z dbałością o zachowanie ich naturalnego smaku i aromatu. Dodatek soli, pieprzu oraz oleju i aż 65% pistacji, nadaje pesto wyjątkowego charakteru i głębi smaku.

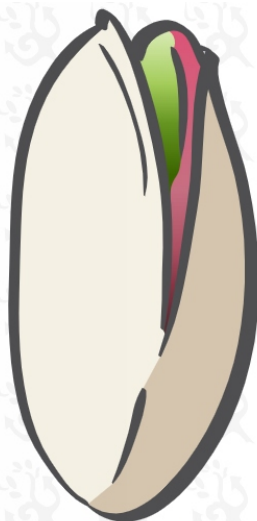
To idealny dodatek do wielu dań kuchni włoskiej oraz nie tylko. Doskonale komponuje się z makaronem, nadając mu intensywnego smaku i aromatu pistacji. Jest również świetnym dodatkiem do przygotowania bruschetty oraz do dań mięsnych.

Pesto z pistacji firmy Bacco to nie tylko produkt, to prawdziwa podróż po smakach Sycylii. Jego tradycyjne podejście do produkcji oraz dbałość o jakość sprawiają, że każdy kęs to wyjątkowe doznanie kulinarne, które docenią zarówno smakosze, jak i pasjonaci kuchni włoskiej.

ROŚLINY ROZMNAŻAJĄ SIĘ DWUPIENNIE, TYLKO Z KWIATAMI MĘSKIMI LUB ŻEŃSKIMI.

ROŚLINA PISTACJOWA JEST DŁUGOWIECZNA, ŻYJE OD 200 DO 300 LAT.

WHO ZALECA SPOŻYWANIE 30 G PISTACJI DZIENNIE.



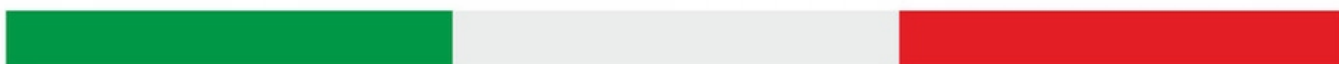
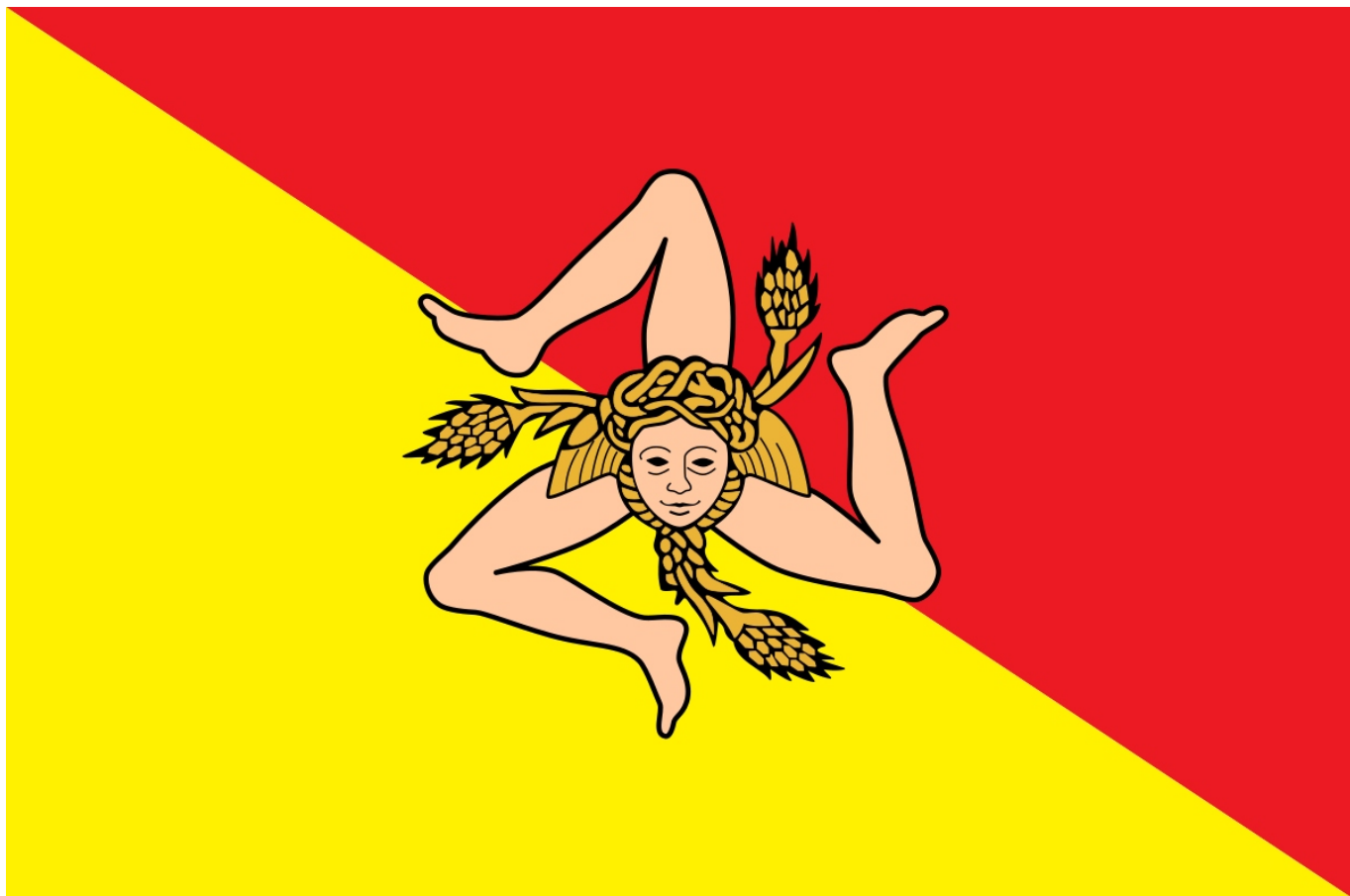
BOGATY W MINERAŁY, TAKIE JAK WAPŃ, FOSFOR, POTAS, ŻELAZO, CYNK, MAGNEZ, MANGAN, SELEN, FLUOR I MIEDŹ.

WITAMINA A I IZOFLAWONY POMAGAJĄ ZWALCZAĆ WOLNE RODNIKI.

WYSOKA ZAWARTOŚĆ MIEDZI POMAGA W WCHŁANIANIU ŻELAZA U OSÓB Z ANEMIĄ.







M A D E I N I T A L Y