

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/biffi-wloskie-pesto-bez-czosnku-190g-p-637.html>



BIFFI włoskie Pesto bez czosnku 190g

| | |
|---------------------|--|
| Cena brutto | 15,90 zł |
| Cena netto | 14,72 zł |
| Dostępność | Zapytaj o dostępność |
| Czas wysyłki | 24 godziny |
| Kod EAN | 8009320026792 |
| Producent | BIFFI |
| EAN (GTIN) | 8009320026792 |
| Produkt nie zawiera | glutenu |
| Certyfikat | Licencja na Znak Przekreślonego Kłosa |
| Waga | 190 g |
| Nazwa handlowa | pesto |
| Marka | Biffi |

Opis produktu

Znane było mistrzostwo mediolańskich piekarzy. Jednym z nich był Paolo Biffi, który w 1852 roku otworzył swoją „Offelleria Biffi” na Corso Magenta, szybko stając się punktem odniesienia nie tylko dla mediolańczyków, ale także dla smakoszy podróżników z całych Włoch. Przypisuje się mu oryginalną recepturę Modern Panettone. W 1866 roku, Paolo Biffi został mianowany Confettiere Jego Królewskiej Mości, a w następnym roku w samym sercu miasta otworzył pierwszą „Gran Caffè Biffi” - elegancką kawiarnię-restaurację, która szybko stała się jednym z symboli Mediolanu, symbolem jakości i wyrafinowania na przełomie wieków.

W latach 90-tych powstała Linia Biffi Dolce, linia, która ma swoje korzenie w tradycji Paolo Biffi, aby przenieść ją do współczesnego świata. Kawa, Panettone i Praliny to pierwsze produkty linii.

W 2000 roku firma otworzyła się na ewolucję rynku w kierunku nowych, trwałych i świeżych produktów, zaczynając od pesto, a później rozszerzając o sosy. Koncepcja rzemiosła, na której opiera się cała produkcja Biffi, wyraża się w tworzeniu szerokiej linii produktów świeżych.

Biffi używa tylko bazylii genueńskiej DOP. Zapach morza sprawia, że smak genueńskiej bazylii CHNP jest niepowtarzalny. Bazylija pochodzi wyłącznie z Riwieri Liguryjskiej i jest traktowana na zimno i niepasteryzowana, aby zachować i wzmocnić intensywny smak 100% włoskiej bazylii. Dzięki temu pesto Biffi jest inne, bo nie jest poddawane obróbce termicznej. Bazylija nie jest "ugotowana", ale jest obrabiana na zimno, tak jak przygotowuje się pesto domowym sposobem. Rezultatem jest bardziej zielone pesto, bardziej pachnące i smaczniejsze, pesto o niepowtarzalnym smaku, który je wyróżnia.

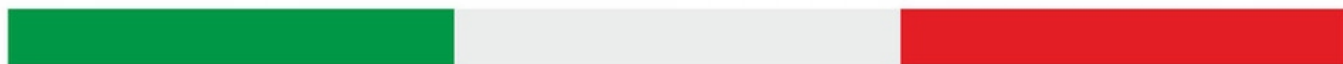
Pasuje idealnie nie tylko do makaronu, ale również do sałatek, kanapek i bruschetty!





| | |
|---------------------------------|----------------|
| Wartość odżywcza | dla 100 g |
| Wartość energetyczna | 2385KJ/578kcal |
| Tłuszcz | 57.0 g |
| w tym kwasy tłuszczowe nasycone | 7.4 g |
| Węglowodany | 8.3 g |
| w tym cukry | 0.2 g |
| Białko | 7.0 g |
| Sól | 2.9 g |

kraj pochodzenia: Włochy



M A D E I N I T A L Y