

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/cirio-classico-wloska-oliwa-extra-vergine-1l-p-1063.html>



CIRIO CLASSICO włoska oliwa extra vergine 1l

Cena brutto	39,70 zł
Cena netto	37,81 zł
Dostępność	Zapytaj o dostępność
Czas wysyłki	24 godziny
Kod producenta	Oliwa z oliwek EXTRA VIRGIN 1000ml
Kod EAN	8004275057617
Producent	CIRIO
Rodzaj	extra virgin
Certyfikat	brak
Waga produktu z opakowaniem jednostkowym	1.1 kg
Smak	oliwa naturalna
EAN (GTIN)	8004275057617
Marka	Cirio
Nazwa handlowa	Oliwa z oliwek extra virgin
Cechy dodatkowe	wegańskie, wegetariańskie
Produkt nie zawiera	oleju palmowego
Pojemność	1000 ml
Typ	oliwa z oliwek
Kod producenta	Oliwa z oliwek EXTRA VIRGIN 1000ml

Opis produktu



Francesco Cirio urodził się w Nizza Monferrato (Asti). Jego ojciec był skromnym handlarzem zbożem i kontakt z tym środowiskiem głęboko naznaczył małego Francesco, który zadziwiony swoimi umiejętnościami i pomysłowością, w wieku 14 lat był już bardzo aktywny na rynku owoców i warzyw w Porta Palazzo w Turynie. Intuicja skłoniła młodego Cirio do rozpoczęcia handlu owocami i warzywami w miastach zaalpejskich i brytyjskich. W ciągu kilku miesięcy stał się najważniejszym eksporterem rolnym Piemontu. W wieku 20 lat stworzył pierwszą fabrykę Cirio w Turynie i rozszerzył pole na różne inne produkty spożywcze. Po zjednoczeniu Włoch otworzył kilka fabryk, również na południu i osobiście zobowiązał się do produktywniej odbudowy rozległych opuszczonych obszarów rolniczych, przekształcając je w uprawę produktów, które będą używane zarówno na rynek świeżych produktów, jak i do jego fabryk.

Od połowy lat dwudziestych XX wieku, dzięki umiejętnemu wykorzystaniu narzędzi reklamowych i promocyjnych, firma Cirio wkroczyła w życie wszystkich Włochów, a konsumpcja jej produktów bardzo się rozpowszechniła, zyskując miano jednej z najbardziej znanych marek włoskiej żywności. który zidentyfikował dużą ilość różnorodnych produktów.



Classico to oliwa extra vergine, będąca efektem najgłębszej wiedzy na temat surowca, doświadczenia i pasji. Jej uniwersalny charakter i intensywny aromat sprawiają, że jest to niezbędna, codzienna przyprawa, idealna do wszelkich zastosowań w kuchni.

Kolor i smak: Olej o zrównoważonym i intensywnym smaku oraz pełnym i harmonijnym smaku.

Przechowywanie: Przechowywać w zamkniętym opakowaniu, w chłodnym miejscu, z dala od źródeł ciepła i światła.



M A D E I N I T A L Y