

Dane aktualne na dzień: 04-04-2025 10:00

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/cirio-wloski-koncentrat-super-cirio-w-tubce-130g-p-1034.html>



CIRIO Włoski Koncentrat SUPER CIRIO w tubce 130g

Cena	6,99 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	8000320353659
Producent	CIRIO
Rodzaj przecieru warzywnego	koncentrat
EAN (GTIN)	8000320353659
Smak	pomidorowy
Waga produktu z opakowaniem jednostkowym	0.136 kg
Waga	130 g
Nazwa handlowa	Włoski podwójny koncentrat pomidorowy "Super Cirio", tuba 130 g
Marka	Cirio

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 produktywnej 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.



Koncentrat pomidorowy "Super Cirio" to produkt najwyższej jakości, przygotowywany z wyselekcjonowanych, dojrzałych pomidorów. Dzięki intensywnemu smakowi i gęstej konsystencji, stanowi idealny dodatek do wielu dań. Wygodne opakowanie w formie tuby umożliwia precyzyjne dozowanie i pozwala zachować świeżość produktu na dłużej po otwarciu.



M A D E I N I T A L Y