

Dane aktualne na dzień: 29-05-2026 01:06

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/citres-karczochy-w-oleju-i-ziolach-290-g-p-973.html>



## Citres Karczochy w oleju i ziołach 290 g

Cena brutto	<b>22,90 zł</b>
Cena netto	<b>21,81 zł</b>
Dostępność	<b>Zapytaj o dostępność</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Kod producenta	<b>80128052</b>
Kod EAN	<b>80128052</b>
Producent	<b>Citres</b>
Marka	<b>Citres</b>
Waga	<b>290 g</b>
EAN (GTIN)	<b>80128052</b>
Kod producenta	<b>80128052</b>
Nazwa handlowa	<b>Carciofi speziati alla Giudea 290g Citres</b>
Waga produktu z opakowaniem jednostkowym	<b>0.4 kg</b>
Rodzaj warzyw marynowanych	<b>karczochy</b>

### Opis produktu



---

W **Weronie**, mieście doskonałego jedzenia i dobrego wina, w **1958** roku pełen natchnienia lokalny przedsiębiorca o nazwisku Renzo Compri założył małą firmę, w całości zarządzaną przez rodzinę o dawnych tradycjach, która sprzedawała swoje produkty w mieście i okolicach pod marką COMPRI RENZO .

Już od samego początku firma wykazywała się wyjątkowym geniuszem, skupiając się na gustach i trendach najbardziej wymagających podniebień, a jej wielki sukces doprowadził do konieczności unowocześnienia całego systemu produkcyjnego i dostosowania go do najwyższego poziomu technologicznego.

W 1975 r. pan **Compri Renzo** postanowił zainwestować wszystkie swoje zasoby w budowę nowego zakładu. Od tego momentu postanowił markować swoje produkty znakiem towarowym „**CITRES COMPRI**” i przekształcić swój jednoosobowy biznes w korporację. Dzięki wprowadzeniu innowacyjnych systemów produkcyjnych Citres stał się wysoce konkurencyjny i mógł w końcu rozszerzyć swoje horyzonty i zarządzać znacznie większą, bardziej zorganizowaną siecią dystrybucji. Wysoki standard jakości, który osiągnął, pozwolił Citres na stały wzrost, w harmonii z wymaganiami stale ewoluującego rynku, zyskując również silną pozycję za granicą .



**Przyprawione karczochy** pokrojone na ćwiartki, doprawione czosnkiem i pietruszką.

Dzięki swojej wszechstronności w kuchni, warzywo to nadaje się do wielu przepisów . Zaczynając od karczochów w oleju lub occie jako przystawki, karczochy są również używane do przygotowywania lasagne lub makaronu , ale także w zupach i

---

bulionach .

Karczochy cytrusowe różnią się tym, że zawierają niewielką ilość octu, dzięki czemu doskonale pasują do focaccii, pizzy i innych słonych wypieków, nie pozostawiając na jedzeniu kwaśnego posmaku .

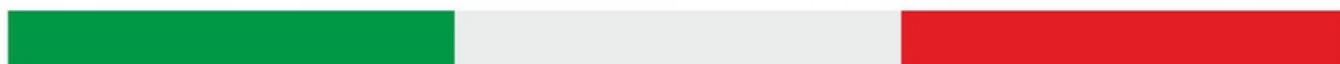
Nasze karczochy są w 100% włoskie i świeżo przetwarzane od marca do maja . Ten rodzaj przetwarzania utrzymuje wysoki poziom składników organoleptycznych, pozostawiając warzywa chrupiące i smaczne bez „stresowania” produktu, który wkrótce potem jest wkładany do garnków w naturalny i prosty sposób .

#### **INFORMACJE ODŻYWCZE**

Wartości średnie dla 100 g odsączonego produktu

WARTOŚĆ ENERGETYCZNA Kcal 105Tłuszcz całkowity g 8,4Tłuszcz nasycony g 1Całkowita zawartość węglowodanów g 3,2Całkowita zawartość cukru g 2,8Błonnik pokarmowy g 4,4Białko g 1,9

Sód g 1,8



M A D E I N I T A L Y