Dane aktualne na dzień: 21-11-2026 22:31

Link do produktu: https://sognoitaliano.pl/coppini-wloska-oliwa-extra-vergine-0-75-l-p-982.html



COPPINI włoska oliwa EXTRA VERGINE 0,75 L

Cena brutto	**58,00 zł**
Cena netto	**55,24 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Kod producenta	**8006724100103**
Kod EAN	**8006724100103**
Producent	**COPPINI**
EAN (GTIN)	**8006724100103**
Typ	**oliwa z oliwek**
Smak	**oliwa naturalna**
Pojemność	**1000 ml**
Rodzaj	**extra virgin**
Nazwa handlowa	**Olio exta vergine di oliva**
Marka	**Coppini**
Kod producenta	**8006724100103**

Opis produktu

Historię rozpoczyna Giuseppe Coppini w 1955 roku pierwszą sprzedażą oliwy z oliwek w Terni, w pomieszczeniu o powierzchni 150 m2 zlokalizowanym w centrum miasta, przy Via del Teatro Romano. Giuseppe Coppini szybko dał się poznać jako producent dzięki umiejętności mieszania oliwy z oliwek w celu uzyskania produktu końcowego o doskonałym smaku.W 1970 roku firma Ditta Giuseppe Coppini and Son przejjmuje inną lokalną firmę, Ditta Oleificio Paradiso i zmienia swoją nazwę na Oleifici Coppini Paradiso di Angelo Coppini. Zakład produkcyjny pozostaje w sercu historycznego centrum miasta, przenosząc się do większego pomieszczenia o powierzchni 600 metrów kwadratowych przy Via Fratini.Wkrótce Coppini staje się renomowaną marką gwarantującą jakość.W 1990 roku następuje ponowne przeniesienie siedziby firmy: tym razem do nowej fabryki o powierzchni 2200 m2 i łącznej powierzchni 15000 m2, w strefie przemysłowej Terni. Firma przyjmuje nazwę Oleificio Coppini Angelo Ditta Individuale, a nowa siedziba (do tej pory niezmieniona) pozwala sprostać nowym wyzwaniom w zakresie standardów jakości i zaawansowanych technologii produkcji. Firma rozpoczyna kwitnący okres rozwoju, nie tylko dzięki nowym

zakładom produkcyjnym, ale także ewolucji strategii marketingowych.W latach 1994 - 1999 do zarządu Oleificio Coppini Angelo dołącza trzecie pokolenie rodziny Coppini. Pan Angelo Coppini w dalszym ciągu zarządza firmą, stale nadzorując jakość każdego etapu produkcji. Jednak nauczanie i pasja przekazane jego dzieciom prowadzą firmę w nowy etap rozwoju.W 1994 roku Micaela definiuje pierwsze strategie eksportowe, które po kilku latach pozwolą marce Coppini zaistnieć za granicą, docierając do dystrybucji w ponad 35 krajach na 5 kontynentach.W 1999 roku pan Angelo przekazał zarządzanie produkcją Andrei.



Ta oliwa z oliwek extra virgin wyróżnia się subtelnym, harmonijnym smakiem, który powstaje z oliwek starannie zbieranych w idealnym momencie ich dojrzałości. Dzięki swojej łagodności, doskonale pasuje do każdej kuchni i wzbogaca smak wielu potraw.

Zapach: 2/5

Smak: 2/5

Gęstość: 3/5

Oliwa ta może stać się mętna w niskich temperaturach (poniżej 15°C), co nie ma wpływu na jej jakość. Mętność jest procesem odwracalnym – po kilku godzinach w temperaturze pokojowej, oliwa wraca do swojego normalnego stanu.

WARTOŚĆ ODŻYWCZA (na 100g):

Wartość energetyczna: 3762kJ/899kcal

Tłuszcz: 99,9g

w tym nasycone: 14,46g

Jednonienasycone: 72,95g

Wielonienasycone: 7,52g

Węglowodany: 0,0g

w tym cukry: 0,0g

Białko: 0,0g

Sól: 0,0g

