

Dane aktualne na dzień: 18-05-2026 18:00

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/farchioni-100-italiano-wloska-oliwa-extra-vergine-p-142.html>



## FARCHIONI 100% Italiano włoska oliwa extra vergine

Cena brutto	<b>65,90 zł</b>
Cena netto	<b>62,76 zł</b>
Dostępność	<b>Zapytaj o dostępność</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Kod EAN	<b>8007153001177</b>
Producent	<b>FARCHIONI</b>
Kod producenta	<b>100 % Italiano olio extravergine di oliva</b>
Nazwa handlowa	<b>FARCHIONI 100% Italiano włoska oliwa extra vergine 1 L</b>
EAN	<b>8007153001177</b>
Pojemność	<b>1 l</b>
Typ	<b>oliwa z oliwek</b>
Marka	<b>Farchioni</b>
Rodzaj	<b>extra vergine</b>
Produkt nie zawiera	<b>konserwantów</b>
Smak	<b>oliwa naturalna</b>

### Opis produktu



**Farchioni** rozpoczęła swoją działalność rolniczą w pobliżu Spoleto w Umbrii z pasji, poszukiwań i poświęcenia podążając naturalną ścieżką tradycji. Chęć doskonalenia się i znaczenie relacji ze środowiskiem stworzyły historię, na którą składa się praca i ludzie. Dziś wartości są takie same jak kiedyś, przeszłość spotkała się z teraźniejszością, tradycja i innowacja połączyły się, aby zapewnić doskonałą jakość.

Łańcuch dostaw jest stale kontrolowany. Farchioni zawsze przykładła dużą wagę do każdego etapu produkcji:

- wybór - dbałość o dobór surowców w najlepszych obszarach produkcyjnych, z różnorodnością włoskich drzew oliwnych to niezrównane bogactwo z ponad 500 odmianami

---

- proces produkcji, ekstrakcja - oliwki przechodzą w oliwy w trzech fazach: tłoczenia, ugniatania i ekstrakcji, rzemieślnicza tradycja łączy techniki produkcji oleju w kontrolowanym i certyfikowanym systemie, w ten sposób natura przekształca się w jakość, którą można się delektować

- sztuka umiejętnego mieszania to połączenie autentycznych i wyselekcjonowanych składników dzięki pomysłowości i doświadczeniu. Ponieważ smak pochodzi z tradycji i wiedzy.



---

**100% włoska oliwa z oliwek extra virgin tłoczona na zimno** wytwarzana wyłącznie z włoskich oliwek zbieranych na najlepszych obszarach produkcyjnych i przetwarzanych wyłącznie we Włoszech.

Ma szmaragdowozielony kolor, charakteryzuje się świeżym owocowym zapachem i przyjemnie intensywnym smakiem.

Elegancka i dobrze nadająca się do wszystkich zastosowań w kuchni. Zaleca się stosować na surowo oraz do przystawek, pieczeni i grillów.

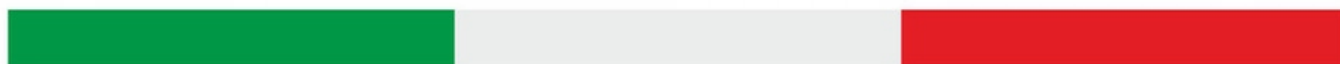




---

Wartość odżywcza	dla 100 g
Wartość energetyczna	3389kJ/824kcal
Tłuszcz	91,6 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	14 g
Węglowodany	0 g
w tym cukry	0 g
Błonnik	0 g
Białko	0 g
Sól	0 g

kraj pochodzenia: Włochy



M A D E I N I T A L Y