

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/farchioni-il-casolare-wloska-oliwa-extra-vergine-p-188.html>



FARCHIONI IL CASOLARE włoska oliwa extra vergine

Cena brutto	69,00 zł
Cena netto	65,71 zł
Dostępność	Zapytaj o dostępność
Czas wysyłki	24 godziny
Producent	FARCHIONI
Kod producenta	oliwa extra vergine
Nazwa handlowa	FARCHIONI IL CASOLARE włoska oliwa extra vergine
EAN	8007153008060
Produkt nie zawiera	antyzbrylaczy, barwników, cholesterolu, cukru, drożdży, glutenu,
Pojemność	1 l
Typ	oliwa z oliwek
Marka	Farchioni
Rodzaj	extra vergine
Cechy dodatkowe	niesiarkowane, odpowiednie dla diety ketogenicznej, wegańskie, w
Waga produktu z opakowaniem jednostkowym	1.3 kg
Smak	oliwa naturalna

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.



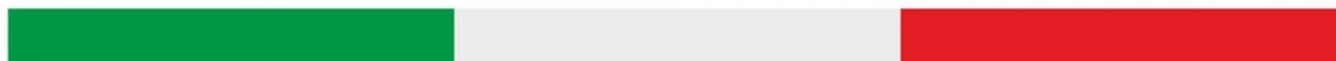
Oliwa Il Casolare grezzo naturale extra vergine to oliwa niefiltrowana, tłoczona na zimno dzięki czemu zachowuje wspaniały owocowy aromat, który w połączeniu z wyważonym smakiem sprawia, że wzbogaca i wzmacnia równowagę i aromat potraw, tworząc doskonałe harmonie smakowe. Najlepsza do stosowania na surowo do wszelkich sałatek i dressingów oraz bruschetty. Doskonała również do mięs, do pieczenia i gotowania.





Wartość odżywcza	dla 100 g
Wartość energetyczna	3389kJ/824kcal
Tłuszcz	91.6 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	14.0 g
Węglowodany	0.0 g
w tym cukry	0.0 g
Błonnik	0.0 g
Białko	0.0 g
Sól	0.0 g

kraj pochodzenia: Włochy



M A D E I N I T A L Y