

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



**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.

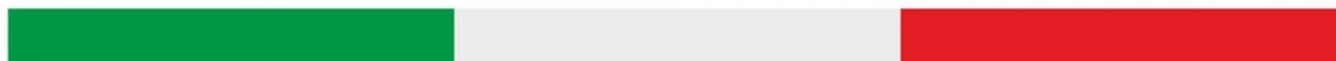




---

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