

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/filippo-berio-classico-wloska-oliwa-750ml-p-642.html>

## Filippo Berio Classico włoska oliwa 750ml

|                |  |
|----------------|--|
| Cena           | <b>62,00 zł</b>                                  |
| Dostępność     | <b>Zapytaj o dostępność</b>                      |
| Czas wysyłki   | <b>24 godziny</b>                                |
| Kod producenta | <b>Classico olio extra vergine 1l</b>            |
| Kod EAN        | <b>8002210131767</b>                             |
| Producent      | <b>Filippo Berio</b>                             |
| EAN (GTIN)     | <b>8002210131767</b>                             |
| Typ            | <b>oliwa z oliwek</b>                            |
| Pojemność      | <b>750 ml</b>                                    |
| Rodzaj         | <b>extra vergine</b>                             |
| Nazwa handlowa | <b>Filippo Berio Classico włoska oliwa 750ml</b> |
| Marka          | <b>Filippo Berio</b>                             |
| Kod producenta | <b>Classico olio extra vergine 1l</b>            |

### Opis produktu



Pasja, poświęcenie i jakość to cechy wyróżniające produkcję oliw marki **Filippo Berio**, która swoją nazwę wzięła od jej twórcy. Ta wspaniała historia zaczyna się w połowie XIX wieku. W młodym wieku Filippo przeprowadził się z rodziną do Lukki w Toskanii, gdzie narodziła się jego pasja do oliwy z oliwek. Dzięki swojej dopracowanej i niezwykle dokładnej metodzie zbioru i tłoczenia, Filippo jest uznawany za jednego z najbardziej doświadczonych włoskich producentów oliwy z oliwek, osiągając wielki sukces w kraju.

Po 15 latach doświadczeń Filippo Berio zarejestrował własną markę, rozpoczynając eksport oliwy z oliwek do Ameryki Północnej i stając się ambasadorem autentycznego włoskiego smaku. Pod koniec XIX wieku Filippo Berio zdobył ważne międzynarodowe nagrody za jakość na Wystawie Powszechnej w Lyonie i Paryżu oraz na Targach Kolumbijskich w Chicago.

W 1894 roku Filippo zmarł w wieku 64 lat, a prowadzenie firmy przejęła jego córka Albertina. Po przerwie spowodowanej II wojną światową ponownie rozpoczęła się produkcja z zastosowaniem innowacyjnych technik uprawy oliwek. Sława marki

---

Filippo Berio stale rośnie, odnosząc coraz większe sukcesy.

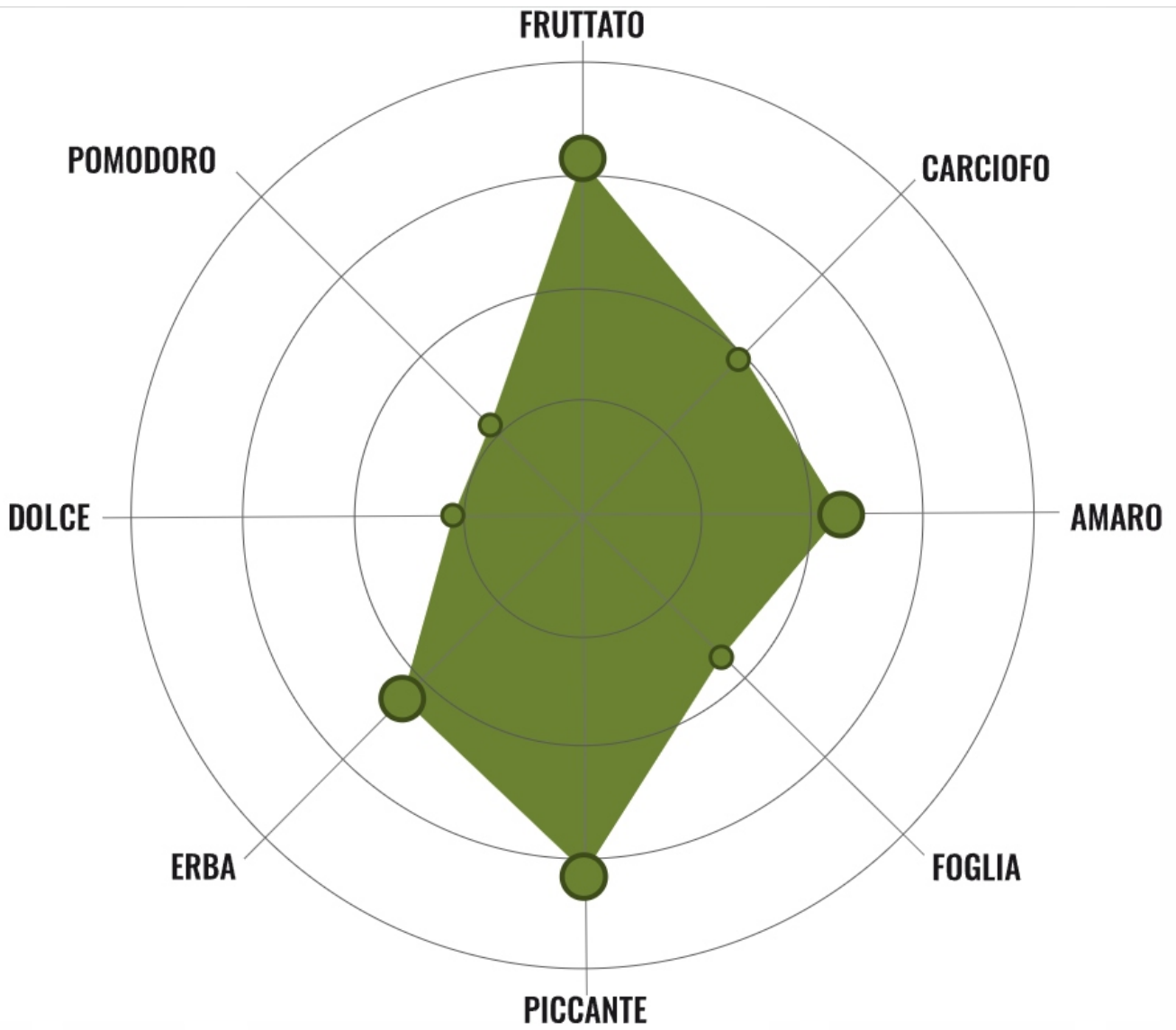
W 2004 roku produkcja została przeniesiona do Massarosy, niedaleko Lukki. Nowa fabryka jest wyposażona w nowoczesne systemy, które umożliwiają ścisłą kontrolę jakości.

W 2017 roku marka Filippo Berio świętowała 150-lecie swojej historii. Obecnie oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia Filippo Berio, eksportowana jest już do ponad 75 krajów, a jej doskonałość to nie tylko efekt końcowy, ale przede wszystkim podróż złożona z doświadczenia, metody i „know-how”, począwszy od doboru surowca oraz pełnego szacunku dla upraw i środowiska.

**Klasyczna oliwa Filippo Berio** dla wielbicieli wyważonych smaków i zrównoważonych aromatów. Nuty trawy i dojrzałych owoców, lekko pikantne z liściastym posmakiem.

Idealna do stosowania na surowo, jej równowaga dobrze komponuje się z każdym daniem.





---

|                                 |                |
|---------------------------------|----------------|
| Wartość odżywcza                | dla 100 g      |
| Wartość energetyczna            | 3378kJ/822kcal |
| Tłuszcz                         | 91.0 g         |
| w tym kwasy tłuszczowe nasycone | 14.0 g         |
| Węglowodany                     | 0.0 g          |
| w tym cukry                     | 0.0 g          |
| Białko                          | 0.0 g          |
| Sól                             | 0.0 g          |

kraj pochodzenia: Włochy