

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/ghiott-ciasteczka-cantuccini-z-migdalami-200g-p-350.html>



## Ghiott ciasteczka Cantuccini z migdałami 200g

Cena	<b>16,90 zł</b>
Dostępność	<b>Zapytaj o dostępność</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Kod producenta	<b>Ghiottini Cantuccini</b>
Kod EAN	<b>8004835001050</b>
Producent	<b>Ghiott</b>
Produkt nie zawiera	<b>barwników, oleju palmowego</b>
EAN	<b>8004835001050</b>
Waga	<b>200 g</b>
Nazwa handlowa	<b>Ghiottini Cantuccini</b>
Marka	<b>Ghiottini</b>
Kod producenta	<b>Ghiottini Cantuccini</b>

### Opis produktu



**Historia Ghiotta** to historia rodziny Salaorni. Zaczyna się we Florencji w 1953 roku. W nowo otwartej cukierni w San Frediano, w sercu Oltrarno, Enzo Salaorni wymyśla Ghiottini i pozwala swojej żonie Silverii spróbować ich, aby dowiedzieć się, co myśli. Musiała je polubić, bo wciąż są produkowane.

Od wyśmienitego tokańskiego ciasta i Ghiottini po czekoladę Ghiott Firenze, oto historia Ghiott, które opowiada o pomysłowości, odwadze, tradycji, jakości i miłości do dobrych rzeczy.



**Cantuccini Ghiottini** to sztandarowy produkt od 1953 roku, w którym narodziła się ich receptura, która od tamtego czasu nigdy się nie zmieniła. Wytwarzane są z pasją w sercu Chianti i stanowią obecnie rodzinną tradycję receptury dla trzeciego pokolenia.

Powstają ze świeżych, prostych i jakościowych składników, takich jak świeże mleko, jajka od kur z chowu z wolnego wybiegu, miód, masło, naturalne aromaty oraz całe i wyselekcjonowane włoskie migdały. W Ghiottini nie ma innego rodzaju tłuszczów, barwników czy konserwantów.

Cantuccini z migdałami, dzięki tradycji toskańskiej, są jednym z symboli tego regionu. Z tego powodu od tego roku Ghiottini stają się w 100% włoskimi cantuccini z migdałami, jeszcze bardziej wzmacniając ich więź z terytorium.

Pakowane są na gorąco, świeżo upieczone, aby można było delektować się całym zapachem i świeżością, dzięki którym są znane w kraju i za granicą.

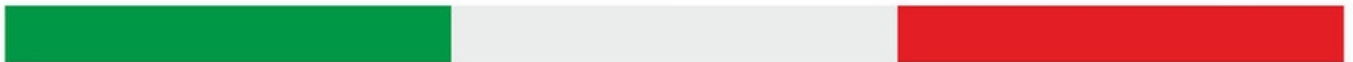
Ghiottini można spożywać przy różnych okazjach: tradycyjnie moczone po obiedzie lub na śniadanie z kawą lub herbatą, z mlekiem, lodami, a także do przygotowywania deserów, takich jak tiramisu.



---

Wartość odżywcza	dla 100 g
Wartość energetyczna	1894J/450kcal
Tłuszcz	14.8 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	3.1 g
Węglowodany	68.5 g
w tym cukry	33.3 g
Białko	10.7 g
Sól	0.68 g

kraj pochodzenia: Włochy



M A D E I N I T A L Y