

Dane aktualne na dzień: 05-04-2026 08:09

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/la-fiamante-polpa-pomidorowa-100-italiano-400g-p-849.html>



## La Fiammante Polpa pomidorowa 100% italiano 400g

Cena brutto	<b>6,59 zł</b>
Cena netto	<b>6,28 zł</b>
Dostępność	<b>Zapytaj o dostępność</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Kod producenta	<b>8001737204053</b>
Kod EAN	<b>8001737204053</b>
Producent	<b>La Fiammante</b>
Certyfikat	<b>Jakość Tradycja</b>
Waga produktu z opakowaniem jednostkowym	<b>0.45 kg</b>
EAN (GTIN)	<b>8001737204053</b>
Marka	<b>la fiammante</b>
Rodzaj	<b>pomidory</b>
Produkt nie zawiera	<b>barwników, konserwantów</b>
Pojemność	<b>400 ml</b>
Kod producenta	<b>8001737204053</b>
Nazwa handlowa	<b>Pomidory La polpa krojone</b>
Waga	<b>400 g</b>

### Opis produktu

  
**la fiammante**  
SANI E MEDITERRANEI

---

**La Fiammante** to włoska firma specjalizująca się w produkcji wysokiej jakości produktów spożywczych, które są rezultatem filozofii "filiera corta", czyli krótkiego łańcucha dostaw. Firma opiera swoją działalność na bezpośrednim kontakcie z lokalnymi producentami, aby zapewnić najświeższe i najwyższej jakości składniki. Ich szeroki asortyment obejmuje produkty takie jak pomidory, przetwory pomidorowe, oliwy z oliwek oraz różnorodne sosy. Dzięki dbałości o jakość i świeżość składników, La Fiammante zapewnia swoim klientom autentyczny smak włoskiej kuchni, który można poczuć w każdym produkcie.



Smaczny i spójny miąższ pomidorowy **La Fiammante** idealnie nadaje się do każdego przepisu wymagającego długotrwałego gotowania lub pieczenia. Świeże włoskie pomidory, które osiągnęły pełną dojrzałość, są starannie selekcjonowane już na polu podczas zbioru mechanicznego, a następnie dostarczane do firmy w niecałe dwie godziny. Fachowo przetworzone w kostkę, szybko zakonserwowane świeżym sokiem pomidorowym, zachowują nienaruszony aromatyczny śródziemnomorski smak.

**Naturalnie słodki, jędrny i smaczny**, to wyjątkowy miąższ pomidorowy, nadający się do każdego dania: zarówno w tradycyjnych włoskich przepisach, jak i w najnowocześniejszych przetworach. Spróbuj go w „bakłażanach grzybowych” lub w „mięsie pizzy” według najbardziej autentycznej tradycji Kampanii, z warzywami smażonymi na patelni lub w bogatym minestrone i zupach.



M A D E I N I T A L Y