Dane aktualne na dzień: 21-11-2026 22:41

Link do produktu: https://sognoitaliano.pl/orto-dautore-passata-datterini-z-wloskich-pomidorow-500-g-p-1142.html



Orto d'Autore PASSATA datterini z włoskich pomidorów 500 g

Cena brutto	**10,80 zł**
Cena netto	**10,29 zł**
Dostępność	**Zapytaj o dostępność**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Kod producenta	**passata di datterini italiani**
Kod EAN	**8032715244075**
Producent	**Orto d’Autore**
Marka	**bez marki**
Kod producenta	**passata di datterini italiani**
Rodzaj przecieru warzywnego	**przecier**
EAN (GTIN)	**8032715244075**
Smak	**pomidorowy**
Produkt nie zawiera	**barwników, cukru, glutenu, GMO, jajek, konserwantów, nabiału, oleju palmowego, orzechów, pestek, pszenicy, soi, tłuszczy trans (utwardzanych)**
Cechy dodatkowe	**ekologiczne, wegańskie**
Waga	**500 g**
Nazwa handlowa	**passata di datterini italiani**

Opis produktu



Orto d'Autore to rodzinna marka z Molise, związana z tą ziemią od 1960 roku, która łączy rolniczą tradycję z nowoczesnym podejściem do jakości i smaku. Zakorzeniona w rodzinnych wartościach, dziś wchodzi w nowy etap rozwoju.

Marka przechodzi odnowę wizerunku, której symbolem jest nowe logo – prostsze, bardziej czytelne i nowoczesne, a jednocześnie wierne historycznym korzeniom i tożsamości regionu Molise. Zmiana ta znajduje odzwierciedlenie w nowych etykietach przetworów owocowych, zaprojektowanych jako spójny system wizualny podkreślający pozycjonowanie marki.

Dla **Orto d'Autore** etykieta to nie dekoracja, lecz jasny komunikat wartości. Marka redefiniuje swoją rolę na rynku, stając się specjalistą w przygotowywaniu owoców, stawiając na realną zawartość produktu.

Kluczową innowacją jest **zwiększenie ilości owoców w dżemach do 110%** w liniach konwencjonalnych i egzotycznych – aż 375 g owoców na 340 g produktu. To świadomy wybór jakości, smaku i transparentności, bez kompromisów



Passata di Datterino 500 g od Orto d’Autore to wyjątkowy przecier pomidorowy przygotowany z dojrzałych pomidorów datterini prosto z włoskich pól – zbieranych i przetwarzanych w dniu zbioru, aby zachować pełnię naturalnego smaku i aromatu lata.

Ten gęsty, naturalny przecier powstaje wyłącznie z pomidorów datterini i szczypty soli morskiej – bez konserwantów, sztucznych dodatków i aromatów. Dzięki krótkiej drodze od pola do przetworzenia zachowuje świeży, intensywny smak, typowy dla najlepszych pomidorów.

? Najważniejsze cechy produktu:

- Pomidory datterini z lokalnych upraw – soczyste i aromatyczne.
- Produkowane tylko w sezonie letnim – maksymalna świeżość i smak.
- Skład w 100 % naturalny: pomidory i sól morska, bez dodatków.
- Uniwersalna baza do sosów, zup, bruschett i dań kuchni włoskiej.

Passata di Datterino to smak prawdziwych włoskich pomidorów – idealna dla miłośników naturalnej, intensywnej pomidorowej bazy, która wzbogaci Twoje przepisy każdego dnia.

