

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	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod producenta	passata di datterini italiani
Kod EAN	8032715244075
Producent	Orto d'Autore
Produkt nie zawiera	barwników, cukru, glutenu, GMO, jajek, konserwantów, nabiału, oleju palmowego, orzechów, pestek, pszenicy, soi, tłuszczu trans (utwardzanych)
Cechy dodatkowe	ekologiczne, wegańskie
Waga	500 g
Nazwa handlowa	passata di datterini italiani
Marka	bez marki
Kod producenta	passata di datterini italiani
Rodzaj przecieru warzywnego	przecier
EAN (GTIN)	8032715244075
Smak	pomidorowy

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



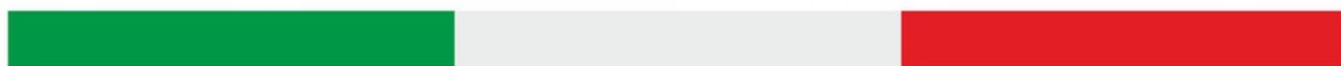
Passata di Datterino 500 g od Orto d'Autore to wyjątkowy przecier pomidorowy przygotowany z dojrzałych pomidorów datterini prosto z włoskich pól – zbieranych i przetwarzanych w dniu zbioru, aby zachować pełnię naturalnego smaku i aromatu lata.

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 morską, 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.



M A D E I N I T A L Y