

Dane aktualne na dzień: 13-04-2026 19:20

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/orto-dautore-passata-z-zoltych-wloskich-pomidorow-250-g-p-1007.html>



## Orto d'Autore PASSATA z żółtych włoskich pomidorów 250 g

Cena brutto	<b>10,90 zł</b>
Cena netto	<b>10,38 zł</b>
Dostępność	<b>Zapytaj o dostępność</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Kod producenta	<b>passata di Datterino giallo italiani</b>
Kod EAN	<b>8032715243221</b>
Producent	<b>Orto d'Autore</b>
Marka	<b>orto d'autore</b>
Cechy dodatkowe	<b>bez laktozy, ekologiczne</b>
Rodzaj przecieru warzywnego	<b>przecier</b>
Kod producenta	<b>passata di Datterino giallo italiani</b>
Waga	<b>250 g</b>
EAN (GTIN)	<b>8032715243221</b>

### Opis produktu



---

**Orto d'Autore** to rodzinna farma w Molise, która produkuje przetwory owocowe, przeciery pomidorowe, sosy, pesto.

Każdego lata w Ururi, małym miasteczku w dolnym Molise, całe rodziny zbierały się, aby wyprodukować tradycyjny sos pomidorowy. Tradycję tę zawsze podzielała także rodzina D'Arienzo, doświadczeni hodowcy pomidorów i wielu innych specjalistów Molise. W 2000 roku Angelica i Antonella, żony braci D'Arienzo, miały intuicję, by wzmocnić tę tradycję, dając życie Orto d'Autore.

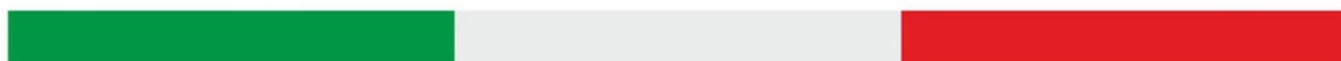
Orto d'Autore ma solidny fundament, za którym stoi zjednoczona rodzina, której udało się zamienić pracę w pasję. Rodzina D'Arienzo może poszczycić się ogromnym doświadczeniem w dziedzinie rolnictwa, a dzięki więzi nawiązanej z tą fantastyczną ziemią, umiejętnością zachowania tradycji i pasji, nowe pokolenia dołączyły do tego, co zrodziła rodzinna tradycja i rozwijają się.



---

**Passata di Datterino Giallo** to wyjątkowy sos pomidorowy wykonany z żółtych pomidorów datterino, które są znane ze swojej naturalnej słodkości, delikatnego smaku i intensywnego aromatu. Pomidory te są uprawiane we Włoszech, gdzie dojrzewają pod ciepłym, śródziemnomorskim słońcem, dzięki czemu ich smak jest pełen głębi i naturalnej słodkości.

**Żółta passata** wyróżnia się na tle tradycyjnych czerwonych passat, oferując bardziej subtelny, owocowy smak o niższej kwasowości. Idealnie sprawdza się jako baza do sosów, zup, kremów i dań makaronowych, dodając potrawom nie tylko wyjątkowy smak, ale i apetyczny, słoneczny kolor. To doskonały wybór dla tych, którzy szukają wysokiej jakości składników, aby wzbogacić swoje potrawy o autentyczny, włoski akcent.



M A D E I N I T A L Y