

Dane aktualne na dzień: 13-04-2025 17:55

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

Opis produktu



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

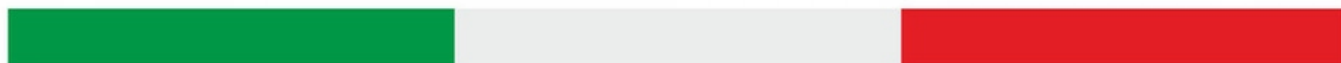
Każdego lata w Ururi, małym miasteczku w dolnym Molise, całe rodziny zbierały się, aby wyprodukować tradycyjny sos pomidorowy. Tradycję tę zawsze podzielała także rodzina D'Arienzo, doświadczeni hodowcy pomidorów i wielu innych specjalistów Molise. W 2000 roku Angelica i Antonella, żony braci D'Arienzo,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