

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

Opis produktu



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

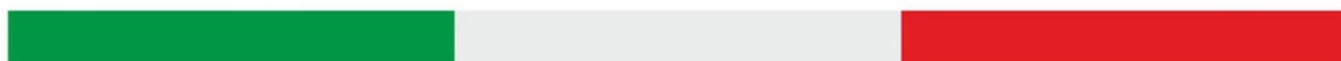
Każdego lata w Ururi, małym miasteczku w dolnym Molise, całe rodziny zbierały się, aby wyprodukować tradycyjny sos pomidorowy. Tradycję tę zawsze podzielała także rodzina D'Arienzo, doświadczeni hodowcy pomidorów i wielu innych specjałów Molise. W 2000 roku Angelica i Antonella, żony braci D'Arienzo,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