Dane aktualne na dzień: 18-11-2026 01:27

Link do produktu: https://sognoitaliano.pl/orto-dautore-pesto-z-cebuli-i-pistacji-180g-p-1015.html



Orto d'Autore Pesto z Cebuli i pistacji 180g

Cena brutto	**18,50 zł**
Cena netto	**17,13 zł**
Dostępność	**Zapytaj o dostępność**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Kod EAN	**8032715243863**
Producent	**Orto d'Autore**
EAN (GTIN)	**8032715243863**
Smak	**cebula i pistacje**
Waga	**180 g**
Nazwa handlowa	**Orto d'Autore Pesto z Cebuli i pistacji 180g**
Marka	**Orto d'Autore**

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.


MOLISE - ITALIA
ORTO D'AUTORE
PRODOTTO IN ITALIA
PESTO
SENZA AGLIO
Scalogno e Pistacchi
con solo Olio Extravergine d'Oliva

Pesto di Scalogno e Pistacchi to wyjątkowy sos o kremowej konsystencji, który łączy w sobie delikatną słodycz szalotki z wyrazistym, orzechowym smakiem pistacji. Jego jasna, lekko zielona barwa i gładka tekstura sprawiają, że prezentuje się niezwykle apetycznie i elegancko, idealnie nadając się do różnych dań.

Smak tego pesto jest subtelnie słodkawy, dzięki łagodnemu aromatowi szalotki, który dobrze komponuje się z intensywniejszym, bogatym smakiem pistacji. Pistacje dodają kremowej, gładkiej konsystencji oraz orzechowego posmaku, który sprawia, że pesto to wyróżnia się na tle bardziej klasycznych wersji, takich jak pesto bazyliowe.

Pesto di Scalogno e Pistacchi jest wszechstronne – można je wykorzystać do makaronów, smarować nim grzanki, dodawać do pieczonych mięs czy łączyć z warzywami. Dzięki swojemu wyrazistemu smakowi może być też używane jako dip lub sos do sałatek, dodając potrawom elegancji i niecodziennego charakteru.

