

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/orto-dautore-scrucchiata-duva-dzem-z-winogron-do-tart-150-350g-p-1009.html>



## Orto d'Autore Scrucchiata d'Uva Dżem z winogron do tart 150% 350g

Cena brutto	<b>22,90 zł</b>
Cena netto	<b>21,81 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Kod EAN	<b>8032715241425</b>
Producent	<b>Orto d'Autore</b>
Rodzaj dżemu, konfitury, powidła	<b>powidła</b>
Marka	<b>Orto d'Autore</b>
Smak	<b>winogrono</b>
EAN (GTIN)	<b>8032715241425</b>
Nazwa handlowa	<b>Orto d'Autore Scrucchiata d'Uva Dżem z winogron do tart</b>

### Opis produktu



**Orto d'Autore** to rodzinna farma w Molise, która produkuje przetwory owocowe, przecięry 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.



**Orto d'Autore Scrucchiata d'Uva** to wyjątkowy, 100% naturalny produkt stworzony wyłącznie z winogron, który nie zawiera żadnych sztucznych dodatków. Jest to gęsty, aromatyczny mus winogronowy, który powstaje z pełnych, dojrzałych owoców winogron, starannie wyselekcjonowanych i przetworzonych w sposób, który zachowuje ich naturalny smak i wartości odżywcze.

Dzięki temu, że produkt zawiera 150% owoców w stosunku do objętości, ma intensywny, głęboki winogronowy smak, pełen słodczy i naturalnej kwasowości. Scrucchiata d'Uva idealnie nadaje się jako dodatek do deserów, ciast, jogurtów, serów, a także do urozmaicenia dań wytrawnych czy jako składnik napojów. To doskonały wybór dla tych, którzy szukają autentycznego, włoskiego smaku w najczystszej formie.



M A D E I N I T A L Y