Dane aktualne na dzień: 17-11-2026 01:07

Link do produktu: https://sognoitaliano.pl/pisti-wloski-krem-migdalowy-z-sycylii-200g-p-159.html



PISTI włoski krem migdałowy z Sycylii 200g

Cena brutto	**19,90 zł**
Cena netto	**18,95 zł**
Cena poprzednia	**~~33,50 zł~~**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Kod EAN	**8032523533767**
Producent	**Pisti**
EAN	**8032523533767**
Nazwa handlowa	**PISTI włoski krem migdałowy z Sycylii 200g**
Marka	**pisti**
Kod producenta	**Crema spalmabile alla MANDROLA**

Opis produktu

PISTÌ narodziła się w niekwestionowanej ojczyźnie najlepszych pistacji świata - w Bronte, na Sycylii, u stóp wielkiej Etny.

W 2001 roku dwoje młodych ludzi wybudowało zakład produkcyjny, który połączył sycylijskie cukiernistwo z nowoczesnym sposobem prowadzenia biznesu. Intuicja, jaką mieli wtedy Nino Marino i Vincenzo Longhitano, polegała na wynalezieniu rzemieślniczego laboratorium do produkcji typowych sycylijskich słodyczy, ale z nowym nastrojem wyrafinowania i kreatywności, która zaspokoiłaby podniebienia i pragnienia nowości młodszych pokoleń.

Obecnie Pistì pozostaje dużą rzemieślniczą cukiernią, w której wszystkie procesy, od przetwarzania po pakowanie, są realizowane ręcznie, ze starannym doborem opakowań i dekoracji. Zachowanie tego ręcznego charakteru sprawia, że Pistì jest historią sukcesu, przesiąkniętą sycylijską tradycją połączoną z innowacjami.







Owoc Avola Pizzuta Almond Pochodzi z basenu Morza Śródziemnego, wylądował na Sycylii wraz z Fenicjanami i wkrótce rozprzestrzenił się na wszystkie greckie kolonie. Używany w kuchni od czasów starożytnych, najlepszy ze wszystkich migdałów pozostaje sycylijski.

Migdał sycylijski zawsze był uprawiany w rejonie Syrakuz, gdzie umiarkowany klimat gór Iblei tworzy idealne środowisko, w którym rośnie w harmonii z terytorium, co czyni go wyjątkowym produktem znanym na całym świecie. Ale to, co sprawia, że migdał sycylijski jest tak wyjątkowy, to jego właściwości organoleptyczne, które nadają mu niezrównany smak i wyjątkowe właściwości odżywcze, na przykład zawartość polifenoli, 3 razy wyższa niż migdał kalifornijski.

Migdał to owoc, który bardzo dobrze nadaje się do wypieku i jest często używany w sycylijskim cieście. Jest bohaterem kremu migdałowego do smarowania, delikatnego i kremowego. Idealnie sprawdzi się przy ozdabianiu deserów jak i do smarowania pieczywa, naleśników, gofrów, wafli czy ciasteczek.

Wartość odżywcza	dla 100 g
Wartość energetyczna	2461kJ/588kcal
Tłuszcz	46.0 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	15.0 g
Węglowodany	30.0 g
w tym cukry	27.0 g
Błonnik	6.7 g
Białko	12.79 g
Sól	0.1 g

kraj pochodzenia: Włochy



M A D E I N I T A L Y