

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



## PISTI włoski krem migdałowy z Sycylii 200g

Cena	<b>30,90 zł</b>
Cena poprzednia	<b>33,50 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Kod EAN	<b>8032523533767</b>
Producent	<b>Pisti</b>
EAN	<b>8032523533767</b>
Nazwa handlowa	<b>PISTI włoski krem migdałowy z Sycylii 200g</b>
Marka	<b>pisti</b>
Kod producenta	<b>Crema spalmabile alla MANDROLA</b>

### 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 cukiernictwo z nowoczesnym sposobem prowadzenia biznesu. Intuicja, jaką mieli wtedy Nino Marino i Vincenzo Longhitano, polegała na wynalezieniu rzemieślniczego laboratorium do produkcji typowych sycylijskich słodczy, ale z nowym nastrojem wyrafinowania i kreatywności, która zaspokoiliby 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 doбором 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.

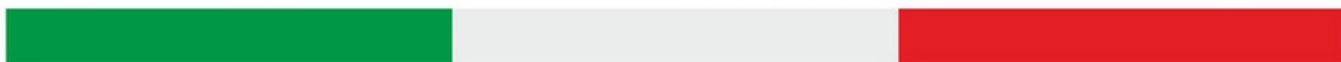
**Migdał sycylijski** zawsze był uprawiany w rejonie Syrakuz, gdzie umiarkowany klimat gór Iblei tworzy idealne środowisko, w którym rośnie w harmonii z terytorium, co czyni go wyjątkowym produktem znanym na całym świecie. Ale to, co sprawia, że migdał sycylijski jest tak wyjątkowy, to jego właściwości 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