

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



PISTÌ włoski krem migdałowy z Sycylii 200g

Cena brutto	33,50 zł
Cena netto	31,90 zł
Cena poprzednia	33,50 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Kod EAN	8032523533767
Producent	Pisti
Kod producenta	Crema spalmabile alla MANDORLA
Nazwa handlowa	PISTÌ włoski krem migdałowy z Sycylii 200g
Marka	pisti
EAN	8032523533767

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.





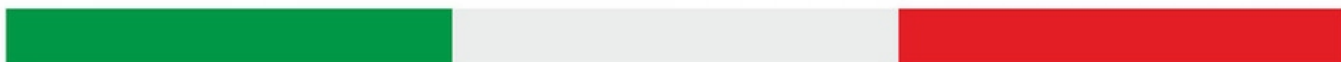
Owoc Avola Pizzuta Almond Pochodzi z basenu Morza Śródziemnego, wylądował na Sycylii wraz z Fenicjanami i wkrótce rozprzestrzenił się na wszystkie greckie kolonie. Używany w kuchni od czasów starożytnych, najlepszy ze wszystkich migdałów pozostaje sycylijski.

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