

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/pisti-wloski-krem-pistacjowy-z-sycylii-1kg-p-867.html>



PISTI włoski krem pistacjowy z Sycylii 1kg

| | |
|---------------------|---|
| Cena brutto | 129,00 zł |
| Cena netto | 122,86 zł |
| Dostępność | Zapytaj o dostępność |
| Czas wysyłki | 24 godziny |
| Kod producenta | 8032523534276 |
| Kod EAN | 8032523534276 |
| Producent | Pisti |
| Kod producenta | 8032523534276 |
| Nazwa handlowa | Pisti Crema Spalmabile al Pistacchio |
| Waga | 1000 g |
| Smak | Pistacjowy |
| Marka | Pisti |
| Rodzaj | krem |
| Produkt nie zawiera | barwników, konserwantów, oleju palmowego |
| EAN (GTIN) | 8032523534276 |

Opis produktu



PISTI 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 Pisti 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.



STAROŻYTNY OWOC Z TRADYCJI

Pistacja z Bronte to roślina pochodząca z basenu Morza Śródziemnego. Na Sycylii jej uprawę rozwinęli Arabowie w okresie swojej dominacji. Długowieczna i odporna, zdolna do wzrostu przylegając do lawy i stromych gleb, zielona pistacja nie bez powodu jest symbolem miasta Bronte i jego terytorium, zbroczy Etny.

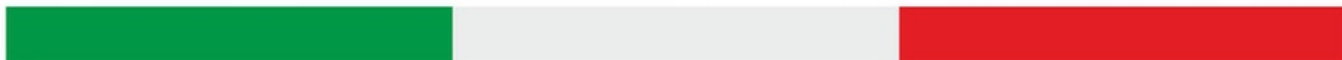
Sekretem niezwykłego smaku są zbiory pistacji z Bronte co 2 lata, które sprawiają, że jest ona wyjątkowym owocem - tylko w ten sposób roślina ma czas na wchłonięcie z gleby lawowej, w której rośnie, wszystkich składników odżywczych, które uwalniają owoc, a następnie jego niepowtarzalny aromat i smak, który nie ma sobie równych.

Pistacja z Bronte nazywana jest „zielonym złotem” nie tylko ze względu na szmaragdowozielony kolor, ale także te cechy organoleptyczne, wynikające z niepowtarzalnego mikroklimatu, które sprawiają, że jest to owoc wysokiej jakości, doskonałej wielkości i smaku w porównaniu do pistacji z Grecji, Bliskiego Wschodu, Kalifornii czy Argentyny.



I właśnie te najlepsze pistacje znajdują się w kremie pistacjowym Pistì w dużym opakowaniu z 45 % pistacji . Krem pistacjowy jest przygotowywany według starożytnej sycylijskiej receptury, w sposób rzemieślniczy. Konsystencja kremu sprawia, że jest gotowy do rozsmarowania na biszkoptach, naleśnikach, gofrach lub po prostu na kromce chleba, tak aby każda chwila dnia była bardzo słodka.

najlepiej spożyć przed: 17.09.2025



M A D E I N I T A L Y