

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/pisti-wloski-krem-pistacjowy-z-sycylii-200g-p-158.html>



## PISTÌ włoski krem pistacjowy z Sycylii 200g

Cena brutto	<b>33,90 zł</b>
Cena netto	<b>32,29 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Kod EAN	<b>8032523530452</b>
Producent	<b>Pisti</b>
EAN	<b>8032523530452</b>
Marka	<b>Pisti</b>
Nazwa handlowa	<b>Crema Pistacchio</b>
Produkt nie zawiera	<b>barwników, glutenu, konserwantów, oleju palmowego</b>
Kod producenta	<b>Crema spalmabile al PISTACCHIO</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.





## 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.

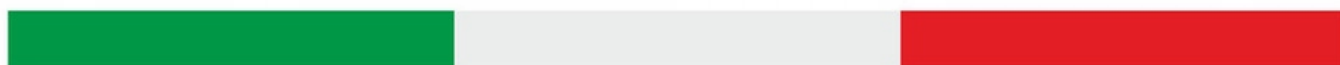
I właśnie te najlepsze pistacje znajdują się w kremie pistacjowym Pisti w słoiczku o eleganckim i nowoczesnym wyglądzie. Krem pistacjowy jest przygotowywany według starożytnej sycylijskiej receptury, w sposób rzemieślniczy. Konsystencja kremu sprawia, że jest gotowy do rozsmarowania na biszkoptach, naleśnikach, gofrach lub po prostu na kromce chleba, tak aby każda chwila dnia była bardzo słodka.



---

Wartość odżywcza	dla 100 g
Wartość energetyczna	2485kJ/597kcal
Tłuszcz	40.84 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	12.38 g
Węglowodany	49.11 g
w tym cukry	45.94 g
Błonnik	2.5 g
Białko	8.17 g
Sól	0.03 g

kraj pochodzenia: Włochy



M A D E I N I T A L Y