

Dane aktualne na dzień: 04-04-2025 09:41

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/sacla-fagiolata-rustica-fasola-z-pieczarkami-290-p-715.html>



## SACLA Fagiolata Rustica - fasola z pieczarkami 290

Cena	<b>13,40 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Kod EAN	<b>80629610</b>
Producent	<b>SACLA</b>
Nazwa handlowa	<b>Fasola z pieczarkami Sacla Fagiolata Rustica 290 g</b>
Marka	<b>Sacla</b>
EAN (GTIN)	<b>80629610</b>
Waga produktu z opakowaniem jednostkowym	<b>0.4 kg</b>
Waga	<b>290 g</b>
Rodzaj	<b>fasola</b>

### Opis produktu



---

**Saclà** to włoska rodzinna firma łącząca pasję, tradycję i najlepsze składniki, aby zawsze dostarczać najlepsze produkty. W 1939 roku Secondo Ercole i jego żona Piera Campanella wpadli na prosty pomysł. Wiedzieli, że Asti, w dolinie Tanaro (region Piemont, Północne Włochy) był wspaniałym ogrodem i wzięli nadmiar świeżych produktów z okolicznych wsi i zakonserwowali je, aby można było się nim cieszyć przez cały rok, gdy świeże warzywa nie były już dostępne, zachowując swój autentyczny smak. Saclà jako pierwsza wprowadziła pakowane dżemowane oliwki i stała się pionierem w rewolucyjnym, zakręcanym zamykaniu słoików do marynat. Lata 80. przyniosły ważne innowacje: sosy do pesto i makaronów. Po włoskim sukcesie Saclà zaczęła eksportować doskonałość autentycznej włoskiej żywności, łącząc wysoki poziom innowacyjności produktów z kreatywnością włoskiej kuchni. Pierwsze filie powstały w Wielkiej Brytanii, Francji i Niemczech.

**Saclà** do dziś pozostała firmą rodzinną zarządzaną dziś przez drugie i trzecie pokolenie rodziny Ercole, a ich pasja i miłość do autentycznej włoskiej kuchni pozostaje siłą napędową postępu technologicznego i innowacyjności nowych produktów.



**Fagiolata Rustica** to przepis na bazie fasoli borlotti i białej fasoli hiszpańskiej, aromatyzowany plasterkami cebuli, pieczarkami i aromatycznymi ziołami dla podkreślenia delikatnego smaku fasoli. Fagiolata Rustica może być spożywana jako przystawka lub smaczny dodatek. Pyszne, jeśli jest wzbogacone o tuńczyka. Dobre danie, nawet podawane na ciepło.



M A D E I N I T A L Y