Dane aktualne na dzień: 24-11-2026 07:12

Link do produktu: https://sognoitaliano.pl/sacla-peperonata-sos-paprykowy-z-pomidorami-290g-p-714.html



SACLA Peperonata - sos paprykowy z pomidorami 290g

Cena brutto	**15,90 zł**
Cena netto	**15,90 zł**
Dostępność	**Zapytaj o dostępność**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Kod EAN	**80629597**
Producent	**SACLA**
EAN (GTIN)	**80629597**
Smak	**paprykowy**
Produkt nie zawiera	**glutenu, tłuszczy trans (utwardzanych)**
Cechy dodatkowe	**wegetariańskie**
Waga	**290 g**
Rodzaj	**paprykowa**
Nazwa handlowa	**PEPERONATA Papryka z pomidorami**
Marka	**Sacla**

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 drylowane 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.

Saclà odzyskuje prawdziwe smaki naszej tradycji kulinarnej, aby uczynić ją bogatą i apetyczną specjalnością. Peperonata Saclà to znacznie więcej niż dodatek, to eksplozja smaku i koloru: czerwona i żółta papryka, pomidor i cebula to główne składniki tego rustykalnego przepisu, który czerpie inspirację z wyobraźni kuchni włoskiej i regionalnej. Peperonatę tradycyjnie łączy się z mięsami, zarówno wołowymi, jak i z kurczakiem, oraz z polentą, ale smakuje również wyśmienicie z grzankami.



SACLA'

dal 1939


MADE IN ITALY