

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

SACLA Peperonata - sos paprykowy z pomidorami 290g

| | |
|---------------------|---|
| Cena | 15,90 zł |
| Dostępność | Dostępny |
| Czas wysyłki | 24 godziny |
| Kod EAN | 80629597 |
| Producent | SACLA |
| EAN (GTIN) | 80629597 |
| Smak | paprykowy |
| Produkt nie zawiera | glutenu, tłuszczu 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.




dal 1939



M A D E I N I T A L Y