

Dane aktualne na dzień: 11-06-2026 15:56

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/sacla-wloskie-pesto-alla-genovese-190g-p-832.html>



## Sacla włoskie Pesto alla Genovese 190g

Cena brutto	<b>12,90 zł</b>
Cena netto	<b>11,94 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Kod EAN	<b>8001060001787</b>
Producent	<b>SACLA</b>
Marka	<b>Sacla</b>
Waga	<b>190 g</b>
Smak	<b>bazyliowy</b>
Nazwa handlowa	<b>PESTO bazyliowe</b>
Pojemność	<b>190 ml</b>
EAN (GTIN)	<b>8001060001787</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 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.

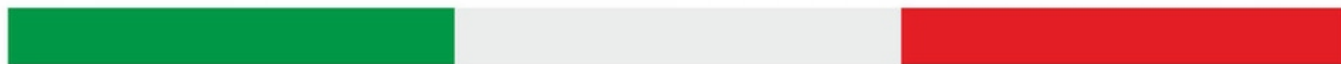


Głównym składnikiem tego starożytnego przepisu jest bazylija. Bazylija Saclà jest uprawiana we Włoszech i starannie zbierana, aby zachować delikatność jej liści i charakterystyczny intensywny aromat. Pesto alla Genovese jest przygotowywane z

---

dodatkiem Parmigiano Reggiano DOP, pecorino i innych starannie dobranych składników.

Jest idealnym dodatkiem zarówno do potraw z makaronem jak i warzyw, sałat i różnego rodzaju przekąsek.



M A D E I N I T A L Y