

Dane aktualne na dzień: 27-06-2026 03:19

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/sasso-oliwa-z-oliwek-1-l-p-734.html>



## Sasso oliwa z oliwek 1 L

Cena brutto	<b>45,00 zł</b>
Cena netto	<b>42,86 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Kod producenta	<b>8002470029972</b>
Kod EAN	<b>8002470029972</b>
Producent	<b>SASSO</b>
Marka	<b>Sasso</b>
Rodzaj	<b>pure (rafinowana)</b>
Pojemność	<b>1000 ml</b>
Typ	<b>oliwa z oliwek</b>
Kod producenta	<b>8002470029972</b>
Nazwa handlowa	<b>Oliwa z oliwek</b>
Waga produktu z opakowaniem jednostkowym	<b>1.2 kg</b>
Smak	<b>oliwa naturalna</b>
EAN (GTIN)	<b>8002470029972</b>

### Opis produktu



#### Tradycja Sasso

Po zbiorach i tłoczeniu, zanim oliwa luzem stanie się Sasso, musi przejść szereg kontroli gwarantujących jej jakość. Jeszcze przed dotarciem do fabryki w celu wyprodukowania produktu końcowego olej poddawany jest wstępnej analizie. Front, na którym Sasso przechodzi rygorystyczny proces kontroli i degustacji powierzony wyłącznie swoim ekspertom.

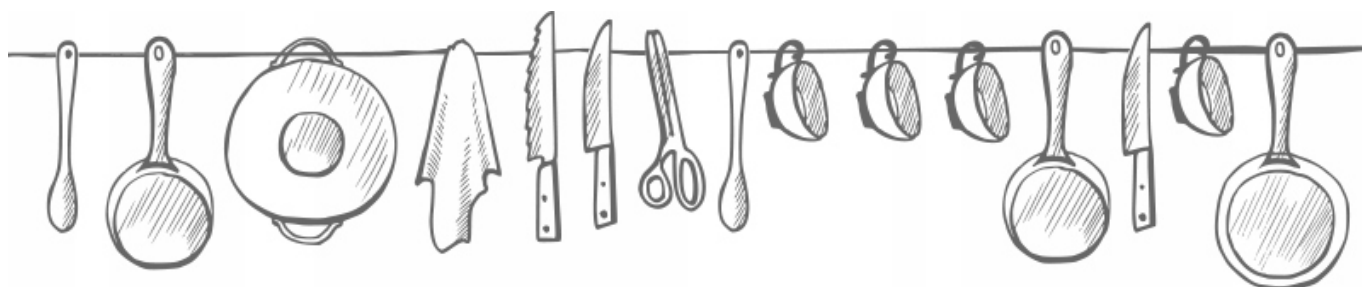
Firma zawsze miała wyjątkowych degustatorów, przede wszystkim samego założyciela: Agostino Novaro. Syn Angiolino Novaro w pełni odziedziczył ten ojcowski dar i stał się nie tylko sławnym poetą, ale także jednym z najsłynniejszych

---

degustatorów w regionie Morza Śródziemnego.

Dbłość o surowiec jest niezbędna, aby zapewnić stałe dostawy tej samej jakości i zawsze zagwarantować doskonałe właściwości produktu końcowego. Pierwszym krokiem jest weryfikacja zgodności poszczególnych odmian oliwek i oliwy ze Standardami Jakości Sasso bezpośrednio w młynie, gdzie następuje pierwszy wybór.

Właściwości organoleptyczne oliwy zostaną następnie sprawdzone przez specjalistyczne laboratorium po przybyciu do zakładu, w trakcie pakowania i po jego zakończeniu. Dla Sasso jakość oznacza ciągłe i uważne monitorowanie, aby zapewnić konsumentom produkt wysokiej jakości z każdego punktu widzenia.

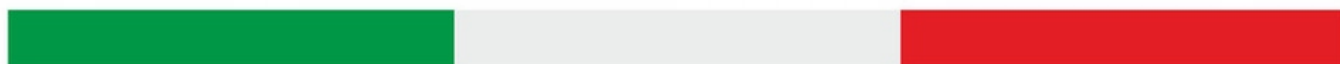




**Oliwa z oliwek Sasso** dedykowana jest miłośnikom zbilansowanej diety. To cenny sprzymierzeniec zarówno w kuchni, jak i na stole, aby w pełni cieszyć się prawdziwym smakiem ulubionych potraw. Dzięki złotożółtej barwie, przejrzystemu i olśniewającemu wyglądowi jest to olej o idealnej jakości, dbający o Twoje zdrowie\* i towarzyszący lekkości tradycyjnych i bardziej innowacyjnych receptur.

---

\*Zastąpienie w diecie tłuszczów nasyconych tłuszczami nienasyconymi przyczynia się do utrzymania prawidłowego poziomu cholesterolu we krwi. Kwas oleinowy występujący w oliwie z oliwek jest tłuszczem nienasyconym.



M A D E I N I T A L Y