

Dane aktualne na dzień: 02-06-2026 10:48

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/sasso-oliwa-z-oliwek-500-ml-p-1075.html>



Sasso oliwa z oliwek 500 ml

Cena brutto	21,90 zł
Cena netto	20,86 zł
Dostępność	Zapytaj o dostępność
Czas wysyłki	24 godziny
Kod producenta	8002470029989
Kod EAN	8002470029989
Producent	SASSO
Kod producenta	8002470029989
Nazwa handlowa	Olio Sasso
Waga produktu z opakowaniem jednostkowym	0.6 kg
Smak	oliwa naturalna
EAN (GTIN)	8002470029989
Sól	0 g
Marka	Sasso
Rodzaj	virgin
Pojemność	500 ml
Typ	oliwa z oliwek
Węglowodany	0 g

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 najsympatyczniejszych degustatorów w regionie Morza Śródziemnego.

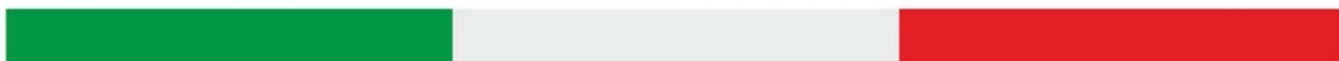
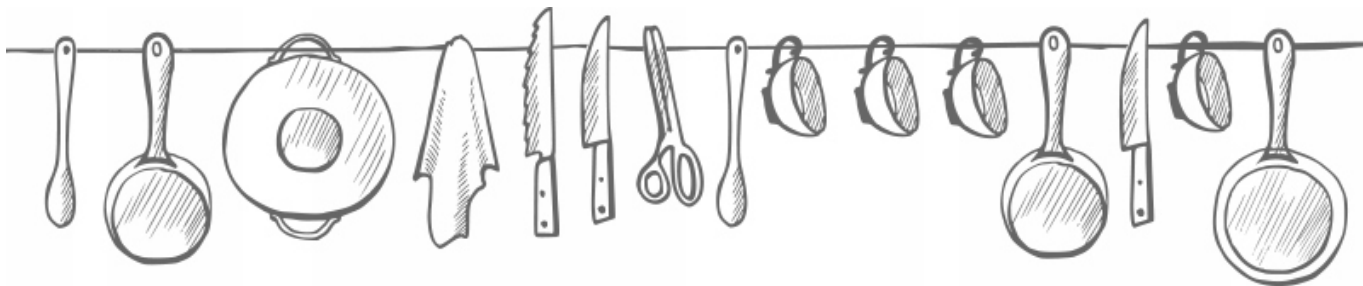
Dbłość o surowiec jest niezbędna, aby zapewnić stałe dostawy tej samej jakości i zawsze zagwarantować doskonałe właściwości produktu końcowego. Pierwszym krokiem jest weryfikacja zgodności poszczególnych odmian oliwek i oliwy ze Standardami Jakości Sasso bezpośrednio w młynie, gdzie następuje pierwszy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