

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/zarotti-filety-anchois-w-oleju-slonecznikowym-140g-p-938.html>



## ZAROTTI filety anchois w oleju słonecznikowym 140g

Cena	<b>20,90 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Kod EAN	<b>8017384051438</b>
Producent	<b>ZAROTTI</b>
Sposób konserwacji	<b>w oleju</b>
EAN (GTIN)	<b>8017384051438</b>
Waga produktu z opakowaniem jednostkowym	<b>0.08 kg</b>
Produkt nie zawiera	<b>konserwantów</b>
Waga	<b>0.14 kg</b>
Nazwa handlowa	<b>Filety anchois w oleju słonecznikowym</b>
Marka	<b>Zarotti</b>

### Opis produktu



Odkryjcie smak Morza Śródziemnego z Zarotti!

Historia marki zaczęła się w malowniczym San Marco di Castellabate, w Cilento, gdzie zakorzenione są korzenie firmy. Zarotti jest nośnikiem morza, przekształcając pasję i miłość do ryb w wyjątkowe dania dla tych, którzy cenią smak Morza Śródziemnego i prostotę dobrego jedzenia.

W nowoczesnej siedzibie w Parmie, sercu włoskiej kultury kulinarnej, firma połączyła tradycję rzemieślniczą z zaawansowaną technologią, zapewniając niezrównaną jakość i bezpieczeństwo żywności.

Niezależnie od różnorodnych smaków i niuansów ryb, odzwierciedlających ich geograficzne pochodzenie, produkty Zarotti łączy jedno: są one przetwarzane z tą samą starannością, jak wtedy, gdy firma rozpoczynała swoją działalność. Od surowca po pakowanie, używane są najbardziej niezawodne narzędzia - ręce oparte na starożytnej tradycji.

---

Zarotti to nie tylko produkty, to historia, doświadczenie i pasja ludzi pracujących tu. Rodzinne wartości, dbałość o jakość, kreatywność i prostota autentycznej włoskiej tradycji kulinarnej stanowią kapitał zakładowy marki. Zarotti przekazuje smak i piękno Morza Śródziemnego na stoły, łącząc tradycję z nowoczesnością w opakowaniach w 100% nadających się do recyklingu.

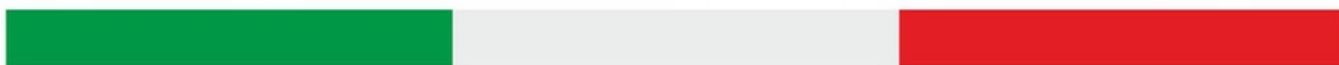
To jest Zarotti - smak, który przekracza granice, historia, która trwa, i pasja, którą firma dzieli z klientami każdego dnia.



## Klasyczne anchois w oleju słonecznikowym

Klasyczne anchois w oleju słonecznikowym od zawsze ceniono za autentyczny i autentyczny smak. Uniwersalne, polecane do przepisów bardziej tradycyjnych, ale także tych najbardziej znanych.

masa netto 140 g - po odsączeniu 74 g



M A D E I N I T A L Y