

Dane aktualne na dzień: 16-06-2026 08:35

Link do produktu: <https://www.pistacjowelove.pl/bacco-pesto-z-pistacji-z-sycylii-65-pistacji-1kg-p-19.html>



BACCO pesto z pistacji z Sycylii 65% pistacji 1kg

Cena	134,00 zł
Kod EAN	8033462981312
Smak	Pistacjowy
EAN (GTIN)	8033462981312
Nazwa handlowa	Pesto alla Brontese 1kg
Waga	1000
Marka	bacco

Opis produktu



Bacco to włoska firma z Sycylii, założona w 2006 roku przez Claudio Luca, która specjalizuje się w produkcji i przetwarzaniu pistacji. Jej model produkcji opiera się na pełnej kontroli całego procesu, poczynając od zbioru, przez przechowywanie, aż po przetwarzanie surowca, co gwarantuje niezwykłą jakość w połączeniu z tradycyjnymi metodami rzemieślniczymi oraz nowoczesnymi technologiami. Firma szanuje tradycję i rozwój technologiczny, co stanowi fundamenty jej filozofii biznesowej.

Oferta firmy obejmuje szeroki zakres produktów. Bacco wychodzi naprzeciw oczekiwaniom klientów, dbając nie tylko o smak i aromat, lecz także o wartość odżywczą swoich wyrobów, które są bogate w witaminy, składniki mineralne, błonnik i niezbędne nienasycone kwasy tłuszczowe, co sprawia, że są nie tylko smaczne, ale także zdrowe.

Firma jest dumna z włoskiego pochodzenia i kultywuje sycylijską tradycję oraz jakość swoich produktów, co potwierdza certyfikat PDO (czyli Protected Designation of Origin - Chroniona Nazwa Pochodzenia). Linie kremów na bazie pistacji, w tym trójskładnikowy krem, są doskonałym przykładem dbałości Bacco o jakość i zadowolenie klientów. Produkty, takie jak PanBacco czy colomba pasquale, zdobyły uznanie i są szeroko dostępne na rynku.



Cały smak Etny w słoiczku. Pesto z pistacji włoskiej firmy Bacco to prawdziwa uczta dla podniebienia, która przenosi smak Sycylii prosto na Twoją kuchenną półkę. To niezwykle aromatyczny i intensywny produkt, wytwarzany zgodnie z tradycyjnymi metodami, które podkreślają autentyczność i bogactwo smaku.

Każde opakowanie to esencja wyłożonej pracy rzemieślników, którzy starannie dobierają najwyższej jakości pistacje z Sycylii. Surowce te są następnie łuskane i przetwarzane z dbałością o zachowanie ich naturalnego smaku i aromatu. Dodatek soli, pieprzu oraz oleju i aż 65% pistacji, nadaje pesto wyjątkowego charakteru i głębi smaku.

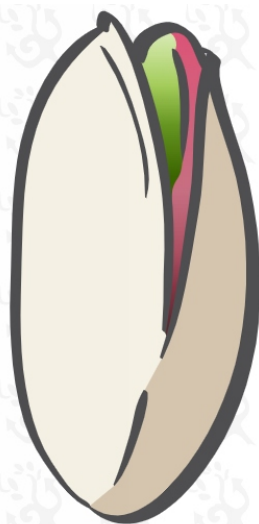
To idealny dodatek do wielu dań kuchni włoskiej oraz nie tylko. Doskonale komponuje się z makaronem, nadając mu intensywnego smaku i aromatu pistacji. Jest również świetnym dodatkiem do przygotowania bruschetty oraz do dań mięsnych.

Pesto z pistacji firmy Bacco to nie tylko produkt, to prawdziwa podróż po smakach Sycylii. Jego tradycyjne podejście do produkcji oraz dbałość o jakość sprawiają, że każdy kęs to wyjątkowe doznanie kulinarne, które docenią zarówno smakosze, jak i pasjonaci kuchni włoskiej.

ROŚLINY ROZMNAŻAJĄ SIĘ DWUPIENNIE, TYLKO Z KWIATAMI MĘSKIMI LUB ŻEŃSKIMI.

ROŚLINA PISTACJOWA JEST DŁUGOWIECZNA, ŻYJE OD 200 DO 300 LAT.

WHO ZALECA SPOŻYWANIE 30 G PISTACJI DZIENNIE.



BOGATY W MINERAŁY, TAKIE JAK WAPŃ, FOSFOR, POTAS, ŻELAZO, CYNK, MAGNEZ, MANGAN, SELEN, FLUOR I MIEDŹ.

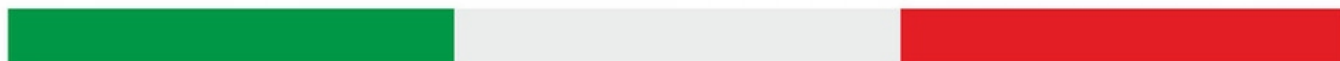
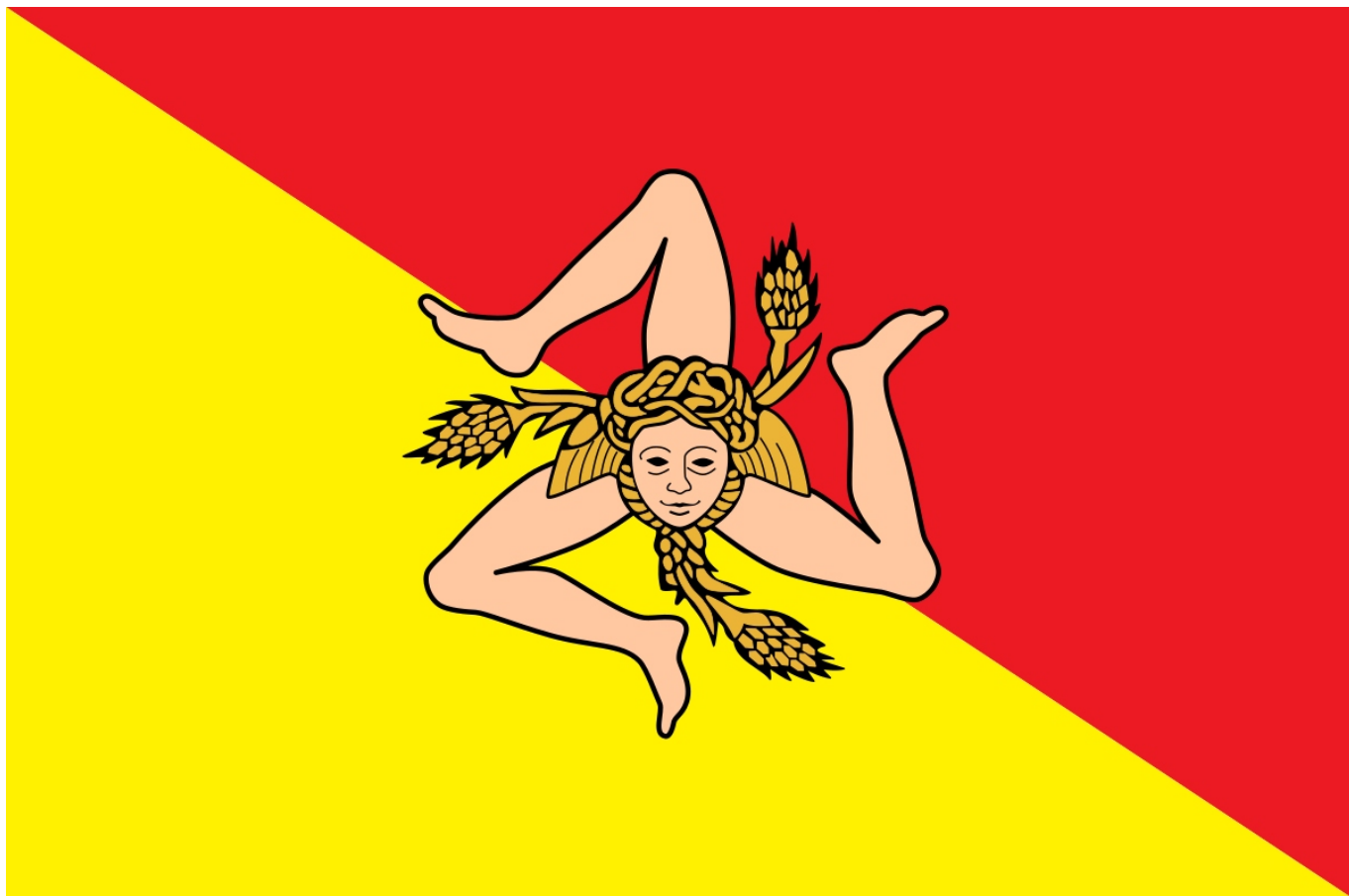
WITAMINA A I IZOFLAWONY POMAGAJĄ ZWALCZAĆ WOLNE RODNIKI.

WYSOKA ZAWARTOŚĆ MIEDZI POMAGA W WCHŁANIANIU ŻELAZA U OSÓB Z ANEMIĄ.





Gdy na opakowaniach firmy widnieje napis "Made in Sicily", jest to dla niej powód do dumy oraz zobowiązanie, że zapewnia swoim klientom wyłącznie produkty najwyższej jakości, pochodzące z Sycylii, przy zachowaniu maksymalnej przejrzystości w procesie produkcji.



M A D E I N I T A L Y