

Dane aktualne na dzień: 16-06-2026 08:18

Link do produktu: <https://www.pistacjowelove.pl/bacco-slodki-krem-pistacjowy-z-sycylii-1kg-p-18.html>



BACCO słodki krem pistacjowy z Sycylii 1KG

Cena	123,00 zł
Kod EAN	8033462983415
Smak	Pistacjowy
Rodzaj	krem
EAN (GTIN)	8033462983415
Nazwa handlowa	la golosa di bacco 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.



Krem z pistacji Bacco to nie tylko idealny dodatek do kanapek, ale także doskonały składnik do wielu deserów, tortów i ciast. Jego bogaty smak pistacji oraz gładka konsystencja sprawiają, że doskonale komponuje się z różnorodnymi wypiekami. Jego wyjątkowy charakter wynika z najwyższej jakości surowców oraz starannie zachowanych tradycyjnych metod wytwarzania.

Wyprodukowany na bazie pistacji, krem Bacco zachwyca niepowtarzalnym smakiem i konsystencją. Jest to doskonała propozycja dla miłośników naturalnych, wysokojakościowych produktów. Tradycyjne szklane opakowanie o pojemności 200 g pozwala cieszyć się tym wyjątkowym smakiem na co dzień.

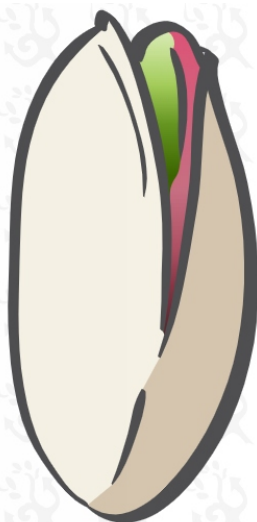
Dzięki swojej uniwersalności, krem Bacco może być wykorzystywany do przygotowania różnorodnych wypieków, takich jak ciasta, muffiny czy babeczki, dodając im subtelny smaku pistacji. Może również pełnić rolę smarowidła między warstwami tortów, dodając im nie tylko wyjątkowego smaku, ale także delikatnej konsystencji.

Niech krem pistacjowy Bacco stanie się nieodłącznym elementem Twojej kuchni nie tylko podczas codziennych śniadań, ale także podczas tworzenia wyjątkowych deserów, które zachwycą nie tylko Twoje podniebienie, ale również podniosą estetykę każdego stołu.

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.

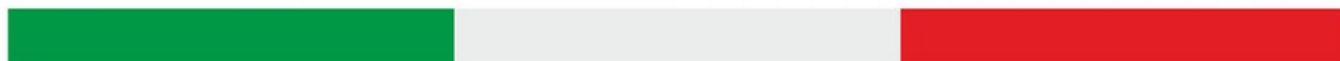
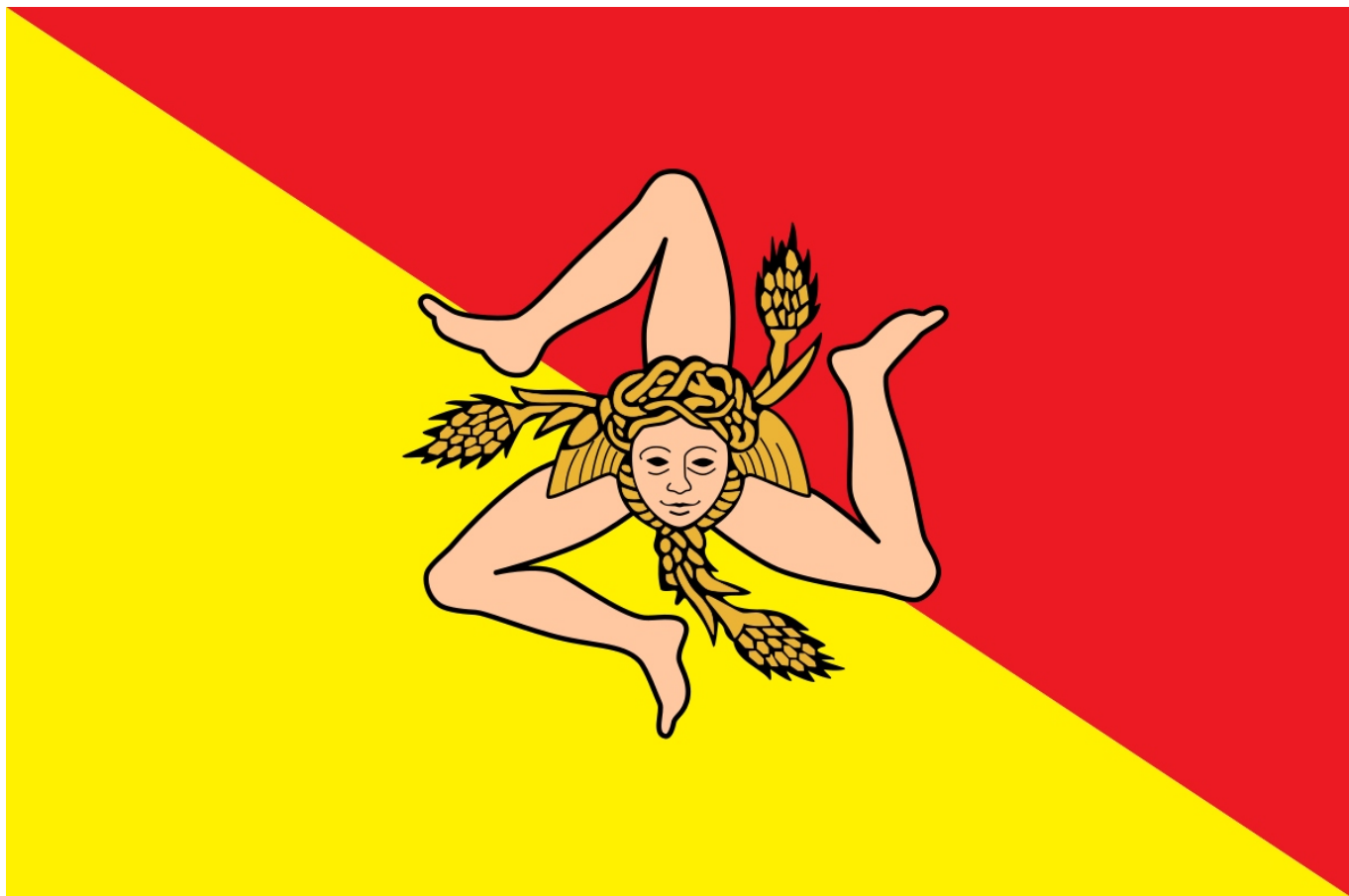
WITAMINA A I IZOFLAWONY POMAGAJĄ ZWALCZAĆ WOLNE RODNIKI.

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