

Link do produktu: <https://www.pistacjowelove.pl/marullo-wloski-krem-pistacjowy-z-sycylii-40-1-kg-p-3.html>



Marullo włoski krem pistacjowy z Sycylii 40% 1 kg

Cena	104,90 zł
Kod EAN	8053853460608
Smak	pistacjowy
Rodzaj	krem
EAN (GTIN)	8053853460608
Nazwa handlowa	Crema Pistacchio
Waga	1000
Marka	Marullo

Opis produktu



W latach 60. i 70. firma rodzinna Pistacchio SpA powstała na Sycylii, specjalizując się w przetwarzaniu pistacji. Z biegiem czasu firma rozszerzyła swoje operacje, inwestując w nowoczesną fabrykę i zaawansowane maszyny do produkcji półproduktów. W 2024 roku dokonano strategicznej zmiany nazwy na Marullo SpA, odzwierciedlając nową fazę rozwoju.

Pod nową nazwą, Marullo SpA kontynuuje tradycję jakości i innowacji, dostarczając wysokiej jakości suszone owoce i przetwory na rynki krajowe i międzynarodowe. Centralna siedziba w Mediolanie stanowi punkt globalnych działań firmy, która aktywnie współpracuje z przemysłem cukierniczym na całym świecie. Zmiana nazwy na Marullo SpA symbolizuje dynamiczny rozwój firmy, umacniając jej pozycję jako lidera branżowego z nowym podejściem i energią na rynku światowym.



Krem pistacjowy Marullo to wyjątkowy produkt o zawartości aż 40% pistacji, co sprawia, że jest to aromatyczne doświadczenie dla miłośników tego wyjątkowego smaku. Został starannie stworzony, aby dostarczyć intensywnego smaku pistacji i jednocześnie zachować gładką i kremową konsystencję.

Dzięki wysokiej zawartości pistacji, krem Marullo wyróżnia się bogatym, orzechowym smakiem, który doskonale współgra z delikatną słodyczą. Jest to doskonały dodatek do śniadania, deserów, czy też jako smarowidło do pieczywa. Krem pistacjowy Marullo nie tylko kusi wyjątkowym smakiem, ale także oferuje pełne doświadczenie z najwyższą jakością składników.

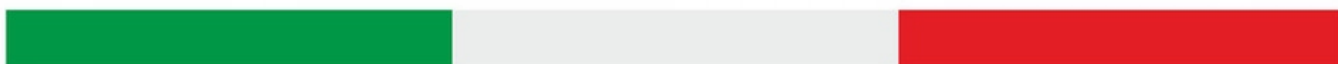
Opakowany w starannie zaprojektowane opakowanie, krem pistacjowy Marullo to nie tylko produkt o wyjątkowym smaku, ale również elegancki dodatek do kulinarnego doświadczenia. Jego wysoka zawartość pistacji podkreśla zaangażowanie marki w oferowanie produktów najwyższej jakości, dostarczając konsumentom prawdziwą ucztę dla podniebienia.







Wyprodukowano na Sycylii



M A D E I N I T A L Y