

Link do produktu: <https://www.pistacjowelove.pl/pisti-wloski-krem-pistacjowy-z-sycylii-1kg-p-12.html>



PISTÌ włoski krem pistacjowy z Sycylii 1kg

Cena	155,00 zł
Kod EAN	8032523531176
Smak	pistacjowy
Rodzaj	krem
EAN (GTIN)	8032523531176
Nazwa handlowa	Crema Pistacchio
Waga	1000
Marka	Pisti

Opis produktu



PISTÌ narodziła się w niekwestionowanej ojczyźnie najlepszych pistacji świata - w Bronte, na Sycylii, u stóp wielkiej Etny.

W 2001 roku dwoje młodych ludzi wybudowało zakład produkcyjny, który połączył sycylijskie cukiernictwo z nowoczesnym sposobem prowadzenia biznesu. Intuicja, jaką mieli wtedy Nino Marino i Vincenzo Longhitano, polegała na wynalezieniu rzemieślniczego laboratorium do produkcji typowych sycylijskich słodczy, ale z nowym nastrojem wyrafinowania i kreatywności, która zaspokoiliby podniebienia i pragnienia nowości młodszych pokoleń.

Obecnie Pistì pozostaje dużą rzemieślniczą cukiernią, w której wszystkie procesy, od przetwarzania po pakowanie, są realizowane ręcznie, ze starannym doбором opakowań i dekoracji. Zachowanie tego ręcznego charakteru sprawia, że Pistì jest historią sukcesu, przesiąkniętą sycylijską tradycją połączoną z innowacjami.



STAROŻYTNY OWOC Z TRADYCJI

Pistacja z Bronte to roślina pochodząca z basenu Morza Śródziemnego. Na Sycylii jej uprawę rozwinęli Arabowie w okresie swojej dominacji. Długowieczna i odporna, zdolna do wzrostu przylegając do lawy i stromych gleb, zielona pistacja nie bez powodu jest symbolem miasta Bronte i jego terytorium, zboczy Etny.

Sekretem niezwykłego smaku są zbiory pistacji z Bronte co 2 lata, które sprawiają, że jest ona wyjątkowym owocem - tylko w ten sposób roślina ma czas na wchłonięcie z gleby lawowej, w której rośnie, wszystkich składników odżywczych, które uwalniają owoc, a następnie jego niepowtarzalny aromat i smak, który nie ma sobie równych.

Pistacja z Bronte nazywana jest „zielonym złotem” nie tylko ze względu na szmaragdowozielony kolor, ale także te cechy organoleptyczne, wynikające z niepowtarzalnego mikroklimatu, które sprawiają, że jest to owoc wysokiej jakości, doskonałej wielkości i smaku w porównaniu do pistacji z Grecji, Bliskiego Wschodu, Kalifornii czy Argentyny.

I właśnie te najlepsze pistacje znajdują się w kremie pistacjowym Pistini w dużym opakowaniu z 65 % pistacji .

Krem pistacjowy jest przygotowywany według starożytnej sycylijskiej receptury, w sposób rzemieślniczy. Konsystencja kremu sprawia, że jest gotowy do rozsmarowania na biszkoptach, naleśnikach, gofrach lub po prostu na kromce chleba, tak aby każda chwila dnia była bardzo słodka.





M A D E I N I T A L Y