Croccante Pistacchio 100g

Brunia |

Das Croccante Pistacchio stammt vom Familienbetrieb Brunia am Fuße des Ätna. Mit viel Leidenschaft interpretiert Brunia alte sizilianische Rezepte neu und rückt diesmal die Pistazie in den Mittelpunkt. Die sizilianische Pistazie, allen voran jene aus dem Raum rund um den Ätna, zählt zu den edelsten Spezialitäten der Insel und ist für ihr intensives Aroma weltberühmt. Alle Pistazien werden regional bezogen, frisch verarbeitet und direkt im Betrieb verpackt. Dank der konsequenten „Zero km“-Philosophie bleiben die Produktionswege kurz, transparent und nachhaltig.
Das Croccante Pistacchio präsentiert sich grünbraun glänzend mit sichtbar eingebetteten Pistazien. Die Textur ist herrlich knackig. Am Gaumen entfaltet sich das volle, leicht süßlich-nussige Aroma der Pistazie, begleitet von feinen Röstaromen und einer dezenten, natürlichen Würze.



Sensorik

Wissenswertes

Trinktemperatur °C

Produzent

Brunia ist ein junger Betrieb, der alte Rezepte und Traditionen wiederbelebt. Das Unternehmen der Familie Palumbo sitzt auf Sizilien am Fuße des Ätna und möchte von dort aus die sizilianische Kultur für Feinkost in die Welt tragen. Im Herstellungsprozess wird sehr auf Nachhaltigkeit geachtet. Alle Zutaten kommen aus der Region und werden frisch im Betrieb direkt verarbeitet und verpackt. Das Unternehmen legt viel Wert auf eine "Zero km"-Produktion und hält die Produktionsketten so simple wie möglich. Die Frische ist schmeckbar.

BRUNIA | Via Sant'Anna 72 | 95047 Palermo – Italy

WEINWIRTSCHAFT
WEINHÄNDLER
DES JAHRES
2022
Spezialsortiment
ITALIEN