

## Le Ferre, Condimento ai funghi porcini 250 ml

Producent: **LE FERRE**  
Rocznik:  
Zawartość alkoholu: **0.0%**  
Pojemność: **250 ml**  
Region: **Puglia**  
Rodzaj:  
Kolor wina:  
Styl:  
Bezczka:

Cena netto: **36.00 zł**  
Cena brutto: **37.80 zł**



Olio Le Ferre Condimento Funghi to wyjątkowa oliwa extra vergine z oliwek aromatyzowana borowikami, która przenosi do kuchni głęboki, leśny aromat i pełnię smaku. To elegancki dodatek kulinarny stworzony dla miłośników wyrafinowanych kompozycji smakowych oraz autentycznej włoskiej jakości.

Charakterystyczny zapach jest intensywny i otulający, długo utrzymuje się w aromacie, a smak pozostaje pełny i wyrazisty. Dzięki starannie dobranej kompozycji oliwy extra vergine i naturalnego aromatu borowików, produkt doskonale podkreśla charakter potraw, nadając im głębię i wyrafinowany, leśny akcent.

Sugestie kulinarne: risotto, fondue, pieczone mięsa, makarony i potrawy z grzybami.

### Adres strony internetowej produktu:

<https://www.winawloskie.pl/le-ferre-condimento-ai-funghi-porcini-250-ml-1344.html>

### Noma Sp. z o.o.

ul. Janka Wiśniewskiego 20, 81-335 Gdynia

tel. 58 661 55 16, fax: 58 661 00 46, [info@noma.gdynia.pl](mailto:info@noma.gdynia.pl)

NIP: 583-000-99-03; KRS: 0000115699, REGON: 001331963

Kapitał zakładowy: 50 000,00 zł

PEKAO S.A. II O/Gdynia 27 1240 3510 1111 0000 4318 4046