

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/balocco-colomba-babka-z-krem-pistacjowym-i-orzech-p-495.html>

## Balocco Colomba babka z krem pistacjowym i orzech

|                |   |
|----------------|---|
| Cena brutto    | <b>44,00 zł</b>                                   |
| Cena netto     | <b>41,90 zł</b>                                   |
| Dostępność     | <b>Zapytaj o dostępność</b>                       |
| Czas wysyłki   | <b>24 godziny</b>                                 |
| Kod producenta | <b>Balocco Colomba Pistacchio e Nocciola</b>      |
| Kod EAN        | <b>8001100070377</b>                              |
| Producent      | <b>Balocco</b>                                    |
| Marka          | <b>Balocco</b>                                    |
| Waga           | <b>750 g</b>                                      |
| Kod producenta | <b>Balocco Colomba Pistacchio e Nocciola</b>      |
| Nazwa handlowa | <b>Colomba z pistacjami i orzechami laskowymi</b> |
| EAN            | <b>8001100070377</b>                              |

### Opis produktu



**Marka Balocco** to historia rodziny, która od trzech pokoleń z niezmienną pasją osadza życie milionów konsumentów na całym świecie. Historię tę zapoczątkował Francesco Antonio Balocco, syn genialnego kupca, właściciela Cukierni przy głównej ulicy miasteczka Narzole w północnych Włoszech. W wieku 11 lat Francesco Antonio rozpoczął praktykę jako cukiernik, co doprowadziło go do pracy w kilku historycznych cukierniach piemonckich, jednymi z najstynniejszych na początku wieku: w Bra w cukierni Converso, w Turynie w cukierni Giordano i cukierni Fréjus oraz zabytkowej Confetteria De Coster. W 1923 Francesco Antonio wraz ze swoim bratem Alfredo otworzył cukiernię przy via Marconi w Fossano, a później przejął cukiernię na Piazza Castello w Fossano, gdzie dobrze wykorzystał swoje wieloletnie praktyki, zdobywając coraz większą liczbę klientów. W styczniu 1930 urodził się syn Francesco - Aldo. W 1933 Francesco Antonio otworzył swoją drugą cukiernię: w nowej restauracji na końcu centralnej ulicy Via Roma, gdzie królował urok stylu i nowoczesności. Podczas II wojny światowej obie cukiernie zostały zniszczone, a Francesco Antonio i Aldo zmuszeni do ewakuacji do Langhe. Po wojnie odbudowali jednak zarówno laboratorium, jak i dwa sklepy, które wkrótce ponownie otwarto. Działalność była tak intensywna, że zaczęli produkować suche wypieki, które można było sprzedawać na wynos. W 1949 zdecydowali się na rozszerzenie działalności poprzez przeniesienie produkcji do fabryki o powierzchni 5000 metrów kwadratowych. Po wojnie, w latach pięćdziesiątych zainstalowano pierwsze piece do produkcji panettone, przeprowadzono pierwsze próby naturalnego zakwaszania i glazurowania panettone orzechami laskowymi, ziarnami cukru i prażonymi migdałami: tak narodził się Almond Balocco, który od razu stał się wielkim sukcesem. Na początku lat sześćdziesiątych rozpoczęto budowę sieci sprzedaży, a w 1964 r. zakupiono grunt o powierzchni 70 000 metrów kwadratowych w rejonie Santa Lucia w Fossano, gdzie rozpoczęła się budowa nowej fabryki, do której produkcja została przeniesiona w 1969 r., gdzie firma nadal ma swoją siedzibę, łącząc olbrzymie doświadczenie w cukiernictwie i tradycję z nowoczesnością i oferując konsumentom pyszne słodkości najwyższej jakości.



**Colomba wypełniona pysznymi kremami pistacjowym i orzechowym**, oblana mleczną czekoladą i karmelizowanymi ziarnami pistacji.

Balocco do swoich wypieków używa jaj tylko od kur z wolnego wybiegu i składników niemodyfikowanych genetycznie.

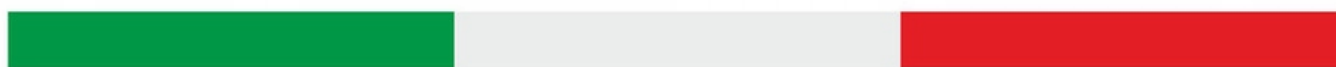


najlepiej spożyć przed: 31.07.2022

---

|                                 |                |
|---------------------------------|----------------|
| Wartość odżywcza                | dla 100 g      |
| Wartość energetyczna            | 1749KJ/417kcal |
| Tłuszcz                         | 19.0 g         |
| w tym kwasy tłuszczowe nasycone | 9.8 g          |
| Węglowodany                     | 53.0 g         |
| w tym cukry                     | 34.0 g         |
| Białko                          | 6.9 g          |
| Sól                             | 0.45\ g        |

kraj pochodzenia: Włochy



M A D E I N I T A L Y