

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/balocco-pandoro-babka-z-krem-pistacjowym-i-orzecho-p-648.html>

## Balocco Pandoro babka z krem pistacjowym i orzecho

Cena brutto	<b>42,60 zł</b>
Cena netto	<b>42,60 zł</b>
Dostępność	<b>Zapytaj o dostępność</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Kod EAN	<b>8001100069821</b>
Producent	<b>Balocco</b>
Waga	<b>800 g</b>
Marka	<b>Balocco</b>
EAN (GTIN)	<b>8001100069821</b>
Nazwa handlowa	<b>Włoska babka pandoro pistacje i orzechy panettone</b>

### Opis produktu



**Marka Balocco** to historia rodziny, która od trzech pokoleń z niezmienną pasją ośladza 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 najświetniejszych 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 piecze 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.





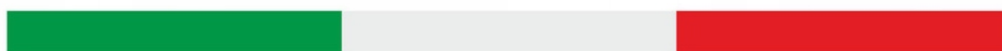
**Pandoro nadziewane pysznym kremem pistacjowym i orzechowym, oblane ciemną czekoladą i karmelizowanymi ziarnami pistacji.**

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

---

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