

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/balocco-torte-in-festa-z-kremem-czekoladowym-400g-p-1125.html>

## Balocco Torte in Festa z kremem czekoladowym 400g

Cena brutto	<b>17,90 zł</b>
Cena netto	<b>17,05 zł</b>
Dostępność	<b>Zapytaj o dostępność</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Kod producenta	<b>Torte in Festa Voglia di Cioccolato</b>
Kod EAN	<b>8001100063669</b>
Producent	<b>Balocco</b>
Białko	<b>7.7 g</b>
Cukry	<b>26 g</b>
Sól	<b>0.48 g</b>
EAN (GTIN)	<b>8001100063669</b>
Waga produktu z opakowaniem jednostkowym	<b>0.4 kg</b>
Waga	<b>400 g</b>
Nazwa handlowa	<b>tort</b>
Marka	<b>Balocco</b>
Kod producenta	<b>Torte in Festa Voglia di Cioccolato</b>

### Opis produktu



**Marka Balocco** to historia rodziny, która od trzech pokoleń z niezmienną pasją osładza 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 najśłynniejszych 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 zccęli 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.



**BALOCCO**

*Buoni dal 1927*

**TORTE IN FESTA<sup>®</sup>**

*Voglia di Cioccolato*

**CIOCCOLATO  
CON 60%  
CACAO**

POIDS NET • NET WT.  
**400g - 14.1 OZ**

LIEVITAZIONE  
NATURALE

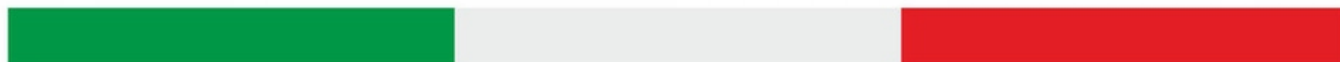
UOVA DA GALLINE  
ALLEVATE A TERRA

**CREMA CIOCCOLATO**  
Chocolate cream cake • Gâteau crème chocolat

---

**Naturalnie zaczynowe ciasto** wypełnione pysznymi kremem czekoladowym, posypane delikatnym kakao.

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



M A D E I N I T A L Y