

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

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 najślawniejszych 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[®]

Voglia di Cioccolato

**CIOCCOLATO
CON 60%
CACAO**

POIDS NET • NET WT.
400g - 14.1 OZ

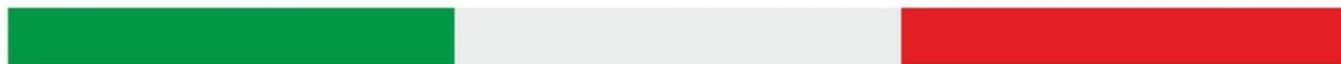
LIEVITAZIONE
NATURALE

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