

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/balocco-torte-in-festa-z-kremem-pistaca-i-orzech-p-494.html>

Balocco Torte in Festa z kremem pistaca i orzech

Cena brutto	19,90 zł
Cena netto	18,95 zł
Dostępność	Zapytaj o dostępność
Czas wysyłki	24 godziny
Kod producenta	Torte in Festa Pistacchio e Nocciola
Kod EAN	8001100070995
Producent	Balocco
EAN	8001100070995
Kod producenta	Torte in Festa Pistacchio e Nocciola
Nazwa handlowa	Ciasto z kremem pistacjowo-orzechowym 400 g
Waga produktu z opakowaniem jednostkowym	0.53 kg
Marka	balocco
Waga	400 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 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.



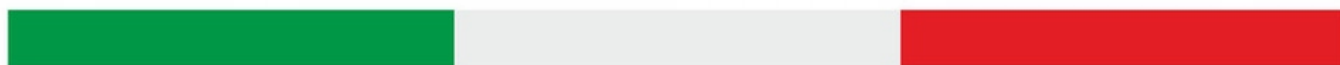
Naturalnie zaczynowe ciasto wypełnione pysznymi kremami pistacjowymi i orzechowym z włoskich orzechów laskowych, posypane delikatnym kakao.

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



Wartość odżywcza	dla 100 g
Wartość energetyczna	1771KJ/423kcal
Tłuszcz	19.0 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	6.8 g
Węglowodany	53.0 g
w tym cukry	30.0 g
Białko	7.8 g
Sól	0.54 g

kraj pochodzenia: Włochy



M A D E I N I T A L Y