

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/paneangeli-wloski-krem-pasticcera-2x75g-p-346.html>



Paneangeli włoski krem Pasticcera 2x75g

Cena brutto	13,50 zł
Cena netto	12,86 zł
Dostępność	Zapytaj o dostępność
Czas wysyłki	24 godziny
Kod producenta	crema pasticcera
Kod EAN	8003000382109
Producent	Paneangeli
Marka	Paneangeli
Rodzaj	krem budyniowy
EAN	8003000382109
Kod producenta	crema pasticcera
Nazwa handlowa	crema pasticcera
Waga	150 g
Smak	waniliowy

Opis produktu



Paneangeli to marka z ponad 80-letnią tradycją, obecny we włoskich domachz wieloma niezwykłymi produktami do miękkich deserów, pysznych pizzy i chrupiących bochenków. A wszystko zaczęło się od saszetki drożdży.

Twórcą formy jest urodzony w Cremonie w 1907 roku Ettore Riccardi rozpoczął pracę w bardzo młodym wieku szkolnym, w rodzinnej młeczarni w Cremonie. Nie chcąc poświęcać się interesom ojca, w wieku 14 lat zaczął pracować jako praktykant w sklepie spożywczym. W wieku 18 lat młody Ettore otworzył własny sklep spożywczy na obrzeżach Cremony. W wieku 23 lat ożenił się z Julią Trombini, postacią, która okazuje się kluczowa dla rozwoju firmy. W 1932 roku narodziła się pierwsza saszetka drożdży Pane degli Angeli w kolorze turkusowym z rysunkiem dwóch aniołków trzymających ciasto.

Legenda głosi, że starsza i kochana pani, która kupiła drożdże od młodego Ettore, była pod takim wrażeniem sukcesu ciasta, że wykrzyknęła: „To ciasto jest tak dobre, że wydaje się, że zostało zrobione przez anioły”. To słowa, które zainspirowały historyczne logo firmy: nieco zmodyfikowane przez lata, do dziś ma w nim dwa małe aniołki i ich słodką kreację ciasta.

Wkrótce aniołowie zaczęli również poświęcać się pizzy i pikantnym plackom: od lat 80-tych narodziły się odpowiednio drożdże

piwne Mastro Fornaio i drożdże Pizzaiolo.

Z biegiem czasu tradycja i innowacja spotkały się, aby rozpocząć nową historię. Dzięki coraz szerszej gamie produktów, idealnie spełniających wszystkie potrzeby, Paneangeli stało się magicznym sprzymierzeńcem tych, którzy uwielbiają przygotowywać i dekorować w domu na słodko i słono.



Krem Pasticcera

Krem o zapachu wanilii bardzo łatwy w przygotowaniu, bo bez gotowania, o gładkiej i jednordnej konsystencji oraz delikatnym smaku waniliowym, do nadziewania i wzbogacania deserów.

Idealny do napełniania i wzbogacania słodkości, takich jak cannoncini, ptysie, małe brioszki, ciasta owocowe czy ciasta drożdżowe. Z zawartości 1 torebki można wypełnić warstwę ciasta o średnicy 24 cm lub 18-20 sztuk ptysi.

Sposób przygotowania:

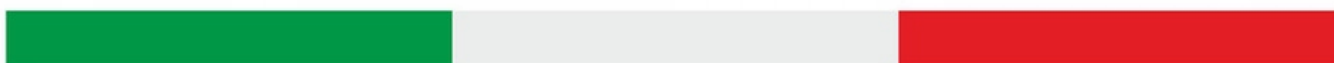
Zawartość 1 torebki wymieszać z 300 ml mleka w temperaturze pokojowej, aby uzyskać pół litra kremu o świeżym smaku, z nutami wanilii.

Pudełko zawierające 2 torebki po 75g każda.



Wartość odżywcza	dla 100 g
Wartość energetyczna	490kJ/116kcal
Tłuszcz	1.2 g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	0.8 g
Węglowodany	23.0 g
w tym cukry	17.0 g
Białko	2.8 g
Sól	0.11 g

kraj pochodzenia: Włochy



M A D E I N I T A L Y