Dane aktualne na dzień: 16-11-2026 03:59

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**
Smak	**waniliowy**
EAN	**8003000382109**
Waga	**150 g**
Rodzaj	**krem budyniowy**
Nazwa handlowa	**crema pasticcera**
Marka	**Paneangeli**
Kod producenta	**crema pasticcera**

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 mleczarni 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 Giulią 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 jednorodnej 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:

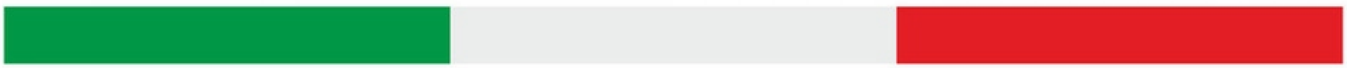
Zawartość 1 torebki wymieszać z 300 ml mleka w temperaturze pokojowej, aby uzyskać pół litra kremu o świeżym smaku, z nutami wanilii.

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