

Link do produktu: <https://sognoitaliano.pl/paneangeli-wloskie-drozdze-do-pizzy-chleba-3x7g-p-283.html>



## Paneangeli włoskie drożdże do pizzy, chleba 3x7g

Cena brutto	<b>9,90 zł</b>
Cena netto	<b>9,43 zł</b>
Dostępność	<b>Dostępny</b>
Czas wysyłki	<b>24 godziny</b>
Producent	<b>Paneangeli</b>
Rodzaj	<b>drożdże instant</b>
EAN	<b>8003000362705</b>
Marka	<b>Paneangeli</b>
Waga	<b>0.021 kg</b>
Opakowanie	<b>saszetka</b>

### 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 krację 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.



**Wielofunkcyjne suszone drożdże** piwowskie doskonałe do produktów słonych i słodkich, praktyczne w użyciu i bardzo łatwe w przechowywaniu.

---

Idealny do przygotowania produktów, które wymagają naturalnego i powolnego zakwaszania, takich jak chleb, focaccia, pizza i calzoni, a także briozki, pączki czy chałki.

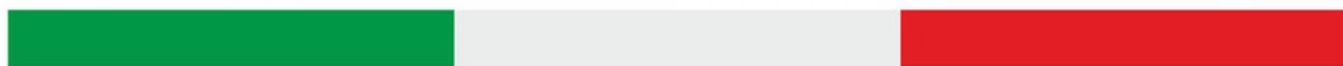
Bardzo proste w użyciu - wystarczy dodać je do mąki z dwiema łyżeczkami cukru, nie trzeba ich wcześniej rozpuszczać w wodzie. Jedna saszetka drożdży 7g wystarcza na 500g mąki i odpowiada 25g kostce świeżych drożdży.

1 opakowanie zawiera 3 oddzielnie zapakowane saszetki po 7g.

Przechowywać w chłodnym i suchym miejscu.







M A D E I N I T A L Y