Dane aktualne na dzień: 18-11-2026 00:57

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	**8,90 zł**
Cena netto	**8,48 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Producent	**Paneangeli**
EAN	**8003000362705**
Waga	**0.021 kg**
Rodzaj	**drożdże instant**
Marka	**Paneangeli**
Opakowanie	**saszetka**

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.



Wielofunkcyjne suszone drożdże piwowarskie 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 brioszki, 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.







MADE IN ITALY