

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



Paneangeli włoskie drożdże do pizzy, chleba 3x7g

Cena	9,90 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Producent	Paneangeli
Rodzaj	drożdże instant
Marka	Paneangeli
Opakowanie	saszetka
EAN	8003000362705
Waga	0.021 kg

Opis produktu



Paneangeli to marka z ponad 80-letnią tradycją, obecny we włoskich domachz wieloma niezwykle 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 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 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.

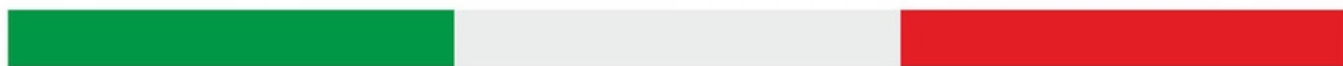
Bardzo proste w użyciu - wystarczy dodać je do mąki z dwiema łyżeczkami cukru, nie trzeba ich wcześniej rozpuszczać w wodzie. Jedna saszetka drożdży 7g wystarcza na 500g mąki i odpowiada 25g kostce świeżych drożdży.

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