

Link do produktu: <https://www.pistacjowelove.pl/bacco-wloska-babka-panettone-panbacco-z-pistacjami-900g-p-20.html>



BACCO włoska babka Panettone PanBacco z pistacjami 900g

Cena	115,00 zł
Kod EAN	8033462984030
EAN (GTIN)	8033462984030
Nazwa handlowa	Panettone PanBacco z pistacjami
Waga	900
Marka	bacco

Opis produktu



Bacco to włoska firma z Sycylii, założona w 2006 roku przez Claudio Luca, która specjalizuje się w produkcji i przetwarzaniu pistacji. Jej model produkcji opiera się na pełnej kontroli całego procesu, poczynając od zbioru, przez przechowywanie, aż po przetwarzanie surowca, co gwarantuje niezwykłą jakość w połączeniu z tradycyjnymi metodami rzemieślniczymi oraz nowoczesnymi technologiami. Firma szanuje tradycję i rozwój technologiczny, co stanowi fundamenty jej filozofii biznesowej.

Oferta firmy obejmuje szeroki zakres produktów. Bacco wychodzi naprzeciw oczekiwaniom klientów, dbając nie tylko o smak i aromat, lecz także o wartość odżywczą swoich wyrobów, które są bogate w witaminy, składniki mineralne, błonnik i niezbędne

nienasycone kwasy tłuszczowe, co sprawia, że są nie tylko smaczne, ale także zdrowe.

Firma jest dumna z włoskiego pochodzenia i kultywuje sycylijską tradycję oraz jakość swoich produktów, co potwierdza certyfikat PDO (czyli Protected Designation of Origin - Chroniona Nazwa Pochodzenia). Linie kremów na bazie pistacji, w tym trójskładnikowy krem, są doskonałym przykładem dbałości Bacco o jakość i zadowolenie klientów. Produkty, takie jak PanBacco czy colomba pasquale, zdobyły uznanie i są szeroko dostępne na rynku.



Panettone PanBacco z pistacjami to ekskluzywna wersja tradycyjnego włoskiego panettone, wzbogacona o wyjątkowy krem pistacjowy. Ten świąteczny wypiek wyróżnia się puszystym, lekkim ciastem o subtelnej słodkości, które doskonale współgra z bogatym nadzieniem pistacjowym – intensywnym, kremowym i pełnym głębokiego smaku.

Na zewnątrz ciasto ozdobione jest chrupiącą polewą z dodatkiem pistacji, co dodaje wyrafinowanego akcentu i wyjątkowego aromatu. To panettone jest idealnym wyborem na świąteczny stół, wnosząc do niego nutę luksusu i niebanalnej elegancji, a także doskonałym prezentem dla miłośników pistacji i włoskich specjałów.





56 ore di
Lavorazione
Artigianale

Ricoperto
con Cioccolato
al Pistacchio
e una cascata di
Farina di Pistacchio

Doppia
Lievitazione

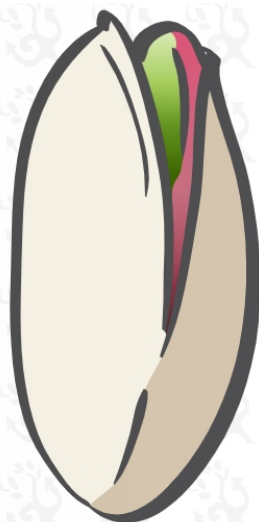
Farcito
con 200 g
di Crema
al Pistacchio


PanBacco
al Pistacchio

ROŚLINA ROZMNAŻAJĄ SIĘ DWUPIENNIE, TYLKO Z KWIATAMI MĘSKIMI LUB ŻEŃSKIMI.

ROŚLINA PISTACJOWA JEST DŁUGOWIECZNA, ŻYJE OD 200 DO 300 LAT.

WHO ZALECA SPOŻYWANIE 30 G PISTACJI DZIENNIE.



BOGATY W MINERAŁY, TAKIE JAK WAPŃ, FOSFOR, POTAS, ŻELAZO, CYNK, MAGNEZ, MANGAN, SELEN, FLUOR I MIEDŹ.

WITAMINA A I IZOFLAWONY POMAGAJĄ ZWALCZAĆ WOLNE RODNIKI.

WYSOKA ZAWARTOŚĆ MIEDZI POMAGA W WCHŁANIANIU ŻELAZA U OSÓB Z ANEMIĄ.

Gdy na opakowaniach firmy widnieje napis **"Made in Sicily"**, jest to dla niej powód do dumy oraz zobowiązanie, że zapewnia swoim klientom wyłącznie produkty najwyższej jakości, pochodzące z Sycylii, przy zachowaniu maksymalnej przejrzystości w procesie produkcji.





M A D E I N I T A L Y