

DACASTO

adresse: Dacasto Store Corso Asti, 2/M
Code postal / Arrondissement: 12050
Ville: Vaccheria CN
Province: Cuneo
Téléphone: +39 0173 010110
année de fondation: 0

Pays: IT
Web: <https://www.dacasto.com/>

Les Dacasto Panettones sont uniques. Chez Dacasto, ils utilisent des techniques de production inhabituelles et de longs délais de fabrication, ce qui n'est pas possible dans les grandes industries.

LA DESCRIPTION

Le "levain" est la même chose que la "levure naturelle pure". Pour le garder actif, des soins et une attention quotidiens sont nécessaires. Il est nécessaire de nourrir la levure naturelle tous les jours à travers des mélanges d'eau et de farine dans un processus appelé "rafraîchissement", qui se fait toutes les 4 heures, jour après jour, tous les jours de l'année. Prendre soin du levain demande de la persévérance et de l'attention, et ce n'est pas seulement un travail, mais un art.

Bien que prendre soin du levain soit un sacrifice constant, il est amplement récompensé par la qualité du résultat final : une pâte extraordinairement légère et moelleuse qui dure dans le temps et qui est très digeste dans tous nos panettones naturels.

Pour réaliser chaque panettone, il faut plus de 50 heures de travail. Ce temps comprend attendre aussi longtemps que nécessaire pour que la levure fermente correctement, sans se précipiter, ainsi que laisser refroidir le panettone pendant la nuit (à température ambiante et à l'envers), ce qui prend plus de deux jours ouvrables pour terminer chaque panettone.

Il est facile de comprendre pourquoi nos panettones sont uniques : nous utilisons des techniques de production inhabituelles, avec des temps de traitement et des temps d'attente qui ne sont pas possibles dans les grandes industries. Ces processus font partie intégrante de notre savoir-faire véritable et authentique et deviennent des éléments distinctifs de nos panettones.

PRODUITS:



Chocolat végétalien BIO et panettone à l'orange Dacasto
PVP 23,25€



Panettone BIO à l'épeautre et au chocolat vegan Dacasto
PVP 23,25€

Prix valables sauf modifications sur notre site internet. (IVA/TVA) incluse. Doc. Version bf-trf-G-20241116
<https://bio-farma.es/acheter/f/dacasto>



DACASTO



Panettone BIO cerise et chocolat Dacasto 750gr
PVP 23,50€



Panettone BIO classique végétalien Dacasto 750g
PVP 21,50€

Prix valables sauf modifications sur notre site internet. (IVA/TVA) incluse. Doc. Version bf-trf-G-20241116
<https://bio-farma.es/acheter/f/dacasto>

<https://bio-farma.es> - info@bio-farma.es

C/ Vermell, 20 3r 3a - 17252
St. Antoni de Calonge (Girona) Spain



+34 696 79 77 77

