

## DACASTO

**Dirección:** Dacasto Store Corso Asti, 2/M

**Código Postal / Distrito:** 12050

**Población:** Vaccheria CN

**Provincia:** Cuneo

**Teléfono:** +39 0173 010110

**Año fundación:** 0

**País:** IT

**Web:** <https://www.dacasto.com/>

*Dacasto Panettones är unika. I Dacasto använder man ovanlig produktionsteknik och långa produktionstider, vilket inte är möjligt i stora industrier.*

### DESCRIPCIÓN

"Surdeg" är detsamma som "ren naturlig jäst." För att hålla den aktiv behöver den daglig vård och omsorg. Det är nödvändigt att mata den naturliga jästen varje dag genom vatten- och mjölblandningar i en process som kallas "uppfriskande", som görs var 4:e timme, dag efter dag, varje dag på året. Att ta hand om surdeg kräver uthållighet och uppmärksamhet, och är inte bara ett jobb, utan en konst.

Även om vård av surdegen är ett ständigt offer, belönas det rikligt med det goda slutresultatet: en utomordentligt lätt och mjuk deg som håller över tid och är lättsmält i all vår naturliga panettone.

För att göra varje panettone tar det mer än 50 timmars arbete. Den här tiden inkluderar att vänta den tid som krävs för att jästen ska jäsa ordentligt, utan att rusa, samt att låta panettonen svalna över natten (i rumstemperatur och upp och ner), vilket tar mer än två arbetsdagar att färdigställa varje panettone.

Det är lätt att förstå varför våra panettones är unika: vi använder ovanliga produktionstekniker, med förberedelse- och väntetider som inte är möjliga i stora industrier. Dessa processer är en grundläggande del av vårt sanna och autentiska hantverk och blir utmärkande inslag i våra panettones.

### PRODUCTOS:

	Panettone BIO cereza y chocolate Dacasto 750gr <b>PVP 23,50€</b>		Panettone BIO clásico vegan Dacasto 750g <b>PVP 21,50€</b>
	Panettone BIO de chocolate y naranja vegan Dacasto <b>PVP 23,25€</b>		Panettone BIO de espelta y chocolate vegan Dacasto <b>PVP 23,25€</b>

