

Traditional Crackers with Truffle Flavoured

Cracker mit Trüffelaroma und Olivenöl

Paul & Pippa ist Veronica Escuer. Schon als kleines Kind backte sie mit ihren Großeltern zu Hause selbstgemachte Kekse und Cracker. Schon damals wurde das Gebäck mit Olivenöl und Zutaten aus der Region hergestellt. Nach all den Jahren beschloss sie als junge Frau die Rezepte wiederzubeleben und modern zu interpretieren. Veronica hat über zwei Jahre an den Rezepturen gearbeitet. Alle Produkte werden zu 100% Artisan hergestellt. Artisan bedeutet die Kreationen werden komplett aus purer Handwerkskraft und Fähigkeit heraus erzeugt und auf künstliche Zusatzstoffe und Aromen wird gänzlich verzichtet. Von Anfang an war klar, dass alle Produkte zu 100% handwerklich hergestellt werden. - nur natürliche Zutaten wie echtem Obst und Gemüse, frei von künstlichen Aromen und Zusatzstoffen verwendet werden. - Ausschließlich mit hochwertigem Olivenöl extra gearbeitet wird.



Art. Nr.: 750.165
Hersteller: Paul & Pippa

Herkunft: Spanien / Barcelona
Liefereinheit: 10 á 130 Gramm

Herstellerinformationen

Mit dem Label "Paul and Pippa" lässt Verónica Escuer, inspiriert von ihren Großeltern, eine alte mediterrane Tradition wieder aufleben. In Erinnerung an Großmutter Pippa und Großvater Paul, die in Verónicas Kindheit in der eigenen Küche Kekse und Cracker aus den besten Zutaten der Region und Olivenöl zubereiteten, entstand die Idee zu diesem handwerklichen Projekt.

Verónica hat die Rezepte von damals neu interpretiert und verbessert. Gemeinsam mit ihrem Team entwickelte sie über zwei Jahre lang Biskuitrezepte, die ausschließlich aus natürlichen Zutaten bestehen und in reiner Handarbeit - "artisan" - hergestellt werden. Auf künstliche Zusatzstoffe und Aromen wird gänzlich verzichtet.

Heute produziert die Firma "Paul and Pippa" in einer eigenen kleinen Bäckerei täglich Biskuits, Kekse und Cracker. Dabei kommen Zutaten wie Limetten, Kakao, Salzflocken, natürliche Kokosnuss, Apfel, Zimt, Tomaten, Parmesan, Trüffel und vieles mehr zum Einsatz. Dadurch erhält jede Sorte eine einzigartige und vielschichtige Persönlichkeit. Eine der wichtigsten Zutaten in den Rezepten ist natives Olivenöl extra - das beste Öl der Welt. Unter diesem gemeinsamen Nenner entstehen Gebäckspezialitäten mit exklusiven Geschmacksrichtungen wie Limette, reiner Kakao und Salzflocken, natürliche Kokosnuss, Apfel und Zimt, Tapenade, Tomate, Parmesan, Manchego-Käse und für die Cracker Basilikum, Dill, geräuchertes Salz, Jamaika-Pfeffer etc.

Die Liebe zum Detail in jedem Rezept gibt jeder Geschmacksrichtung ihre eigene Persönlichkeit, so dass das gesamte Team von "Paul

and Pippa" als eine Familie betrachtet wird. Täglich werden die Produkte in einer kleinen Bäckerei nach traditionellen, handwerklichen Methoden hergestellt und liebevoll auf ihre Qualität geprüft. "Paul and Pippa" ist nicht nur eine kleine Familie mit großem Geschmack, sondern auch ein Lebensstil, der mediterrane Lebensart mit einem modernen Twist vermittelt. Hier wird mit Liebe handgemacht.

Stand: 29.04.2024 00:52 Uhr