

# COLOMBA DA TRADIZIONE IN SCATOLA



|                                 |                               |
|---------------------------------|-------------------------------|
| <b>CODICE</b>                   | 95032                         |
| <b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b> | Italia, Friuli Venezia Giulia |
| <b>PESO</b>                     | 1 kg                          |

Lievitato della tradizione aromatizzato con arancia e vaniglia, in scatola

|                           |   |
|---------------------------|---|
| <b>DESCRIZIONE</b>        | Colomba classica della tradizione pasquale realizzata artigianalmente da Antonio Follador a partire da materie prime selezionate e lievito madre da rinfresco   |
| <b>ASPETTO</b>            | Estremamente soffice; l'impasto ha un colore giallo intenso, un'alveolatura diffusa e i canditi sono ben distribuiti  |
| <b>SAPORE</b>             | Profumato e burroso, le arance e la vaniglia dolce ci riconducono subito al sapore della tradizione   |
| <b>PRODUTTORE</b>         | PANIFICIO FOLLADOR - Prata di Pordenone (PN)  |
| <b>SELEZIONATO PERCHÈ</b> | Con il Forno Follador abbiamo ormai instaurato una solida relazione di fiducia: per la Pasqua abbiamo scelto una selezione che soddisfa le aspettative degli amanti dei grandi classici, come la Colomba da Tradizione e la Gubana, ma anche delle proposte un po' meno tradizionali, come la Colomba al Cioccolato e Arancia oppure l'originalissimo Ovo. Per tutti quanti un solo comune denominatore: selezione accurata delle materie prime, lavorazione del lievito madre fresco e rispetto dei tempi tradizionali di lievitazione |
| <b>CURIOSITÀ</b>          | La colomba di Antonio Follador è realizzata con lievito madre da rinfresco e materie prime selezionate di alta qualità, come le arance di Sicilia candite e la vaniglia Bourbon del Madagascar  |