

## GUBANA



<b>CODICE</b>	95040
<b>PAESE E LUOGO DI ORIGINE</b>	Italia, Friuli Venezia Giulia
<b>PESO</b>	800 g

Dolce lievitato tipico friulano a forma di chiocciola, con uvetta e frutta secca

<b>DESCRIZIONE</b>	Tipico dolce lievitato della tradizione friulana, a forma di chiocciola con una farcitura di uvette e frutta secca, amalgamate con spezie e liquori
<b>ASPETTO</b>	Soffice, con un'alveolatura piccola e regolare; la farcitura è uniforme e ben distribuita
<b>SAPORE</b>	Ricco e intenso di frutta secca, bilanciato dal profumo delle spezie e della grappa utilizzata per l'amalgama della farcitura
<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 Albicocche. 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 Gubana di Antonio Follador è realizzata con lievito madre da rinfresco e materie prime selezionate di alta qualità, come le uvette australiane Sei Corone