

## COLOMBA DA TRADIZIONE IN SACCHETTO



<b>CODICE</b>	95041
<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 sacchetto

<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 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 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