

COLOMBA ARANCIA E CIOCCOLATO



CODICE	95053
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Friuli Venezia Giulia
PESO	1 kg

Colomba al cacao con cioccolato fondente 60% e arancia candita

DESCRIZIONE	Colomba al cacao realizzata con lievito madre da rinfresco e arricchita da massa di cacao nell'impasto, con cioccolato fondente 60% monorigine e e vaniglia, e dei cubetti di arance candite. È ricoperta da una glassa al cacao con zucchero in granella e nocciole ed è lavorato con lievito madre da rinfresco
ASPETTO	Estremamente soffice e dall'impasto bruno dovuto all'utilizzo della massa di cacao; in superficie è ricoperto da una glassa al cacao, zuccherini e nocciole. Confezionato in sacchetto trasparente e in una scatola per mantenerne la fragranza a lungo
SAPORE	Note persistenti di cacao e vaniglia, e dei cubetti di arance candite, che conservano il colore ambrato e il sapore dolce e leggermente acidulo del frutto fresco
PRODUTTORE	PANIFICIO FOLLADOR - Prata di Pordenone (PN)
SELEZIONATO PERCHÈ	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 e la Colomba cioccolato e albicocca. Per tutti quanti un solo comune denominatore: selezione accurata delle materie prime, lavorazione del lievito madre fresco e rispetto dei tempi tradizionali di lievitazione
CURIOSITÀ	La colomba di Antonio Follador è realizzata con lievito madre da rinfresco e materie prime selezionate di alta qualità, come il cioccolato monorigine 60%
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottima gustata in purezza assieme ad un vino passito come un Marsala invecchiato oppure intinta nella crema allo Zabaione. Da conservare in luogo fresco e asciutto evitando l'esposizione diretta alla luce e fonti di calore