

L'OVO PISTACCHIO E AMARENE



CODICE	95052
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Friuli Venezia Giulia
PESO	800 g

Il lievitato a forma di mezzo uovo con glassa di cioccolato bianco e pistacchio

DESCRIZIONE	Il classico impasto della Colomba a forma di mezzo uovo, arricchito di pasta al pistacchio Bronte DOP e amarene candite. Glassa di cioccolato bianco al pistacchio e granella. Da lievito madre da rinfresco
ASPETTO	Classico impasto della Colomba a forma di mezzo uovo, l'impasto è soffice e con buona alveolatura mentre la glassa esterna al cioccolato bianco è sottile ma croccante grazie alla granella al pistacchio con cui è ricoperta
SAPORE	In questo Uovo insolito, l'impasto tradizionale della Colomba incontra il sapore unico, deciso e inconfondibile del pistacchio, e lo associa alla gustosità delle amarene candite. Il risultato è un connubio di sapori perfettamente equilibrato, che permette a chiunque lo assaggi di sperimentare una nuova esperienza nel mondo della pasticceria Follador
PRODUTTORE	PANIFICIO FOLLADOR - Prata di Pordenone (PN)
SELEZIONATO PERCHÈ	L'Ovo è confezionato in una raffinata scatola firmata Follador, disegnata per trasmettere l'eleganza del brand. Il packaging è stato progettato per garantire la corretta conservazione del prodotto e mantenere inalterate tutte le caratteristiche del lievitato pasquale
CURIOSITÀ	Oggi Antonio Follador è socio garante del 'Consorzio per la Tutela del Lievito Madre da Rinfresco', che si impegna nella tutela, promozione e valorizzazione dei prodotti da forno realizzati con l'utilizzo esclusivo del Lievito Madre da Rinfresco-senza l'aggiunta di lievito di birra, starter o coadiuvanti. Lo scopo ultimo è la salvaguardia dell'artigianalità del processo di lavorazione e la vigilanza sulla qualità dei lievitati
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Da conservare in luogo fresco e asciutto evitando l'esposizione diretta alla luce e fonti di calore. Si consiglia di consumare entro 75 gg dal confezionamento