

VENEXIANA ALBICOCCA

**CODICE**

95056

PAESE E LUOGO DI ORIGINE

Italia, Friuli Venezia Giulia

PESO

800 g

Versione da 500 g di focaccia aromatizzata con albicocca in gocce, in scatola

DESCRIZIONE

Dolce classico della tradizione pasquale realizzato artigianalmente da Antonio Follador a partire da materie prime selezionate e lievito madre da rinfresco

ASPETTO

Estremamente soffice: l'impasto ha un colore giallo intenso, un'alveolatura diffusa in cui è presente l'albicocca in gocce; presenta una sfiziosa glassa di mandorle e zucchero, leggermente croccante

SAPORE

Profumato e burroso, le albicocche in gocce ricordano i frutti dolci e succosi appena raccolti

SELEZIONATO PERCHÈ

Con il Forno Follador abbiamo ormai instaurato una solida relazione di fiducia. La Venexiana all'albicocca Follador è realizzata con lievito madre da rinfresco e materie prime selezionate di alta qualità, esperienza artigianale e una lenta lievitazione di almeno 24 ore

CURIOSITÀ

La Veneziana è un dolce a impasto lievitato della cucina milanese, ricoperto da granella di zucchero e/o glassa di mandorle, La sua storia è simile a quella del Panettone la cui origine è attestata intorno al XV secolo

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Di grande raffinatezza se gustata tale e quale, intrigante in accompagnamento a un vino bianco frizzante, perfetta anche a colazione con il cappuccino