

COLOMBA ARANCIA E CIOCCOLATO

**CODICE**

95066

PAESE E LUOGO DI ORIGINE

Italia, Friuli Venezia Giulia

PESO

800 g

Colomba con cioccolato fondente 60% e arancia candita

DESCRIZIONE

Colomba tradizionale realizzata con lievito madre da rinfresco e arricchita da massa di cacao nell'impasto, con cioccolato fondente 60% monorigine, vaniglia, e cubetti di arance candite; ricoperta da una glassa al cacao con zucchero in granella e nocciole

ASPETTO

Estremamente soffice e dall'impasto bruno dovuto all'utilizzo della massa di cacao; la superficie è ricoperta da glassa

SAPORE

Emergono le note di cacao e vaniglia, con piacevoli sensazioni agrumate in corrispondenza delle arance candite

PRODUTTORE

FORNO 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, ma anche delle proposte un po' meno tradizionali, come la Colomba al cioccolato e arancia, o l'Ovo al Pistacchio. Per tutti quanti un solo comune denominatore: selezione accurata delle materie prime, lavorazione del lievito madre fresco e rispetto dei tempi tradizionali di lievitazione

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

Ottima gustata in purezza assieme a 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