

COLOMBA DA TRADIZIONE IN SCATOLA



CODICE	95067
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Friuli Venezia Giulia
PESO	800 g

Lievitato della tradizione, in formato da 800 g in scatola

DESCRIZIONE	Colomba classica della tradizione pasquale realizzata artigianalmente da Antonio Follador a partire da materie prime selezionate e lievito madre da rinfresco, arricchita con arance candite, vaniglia Bourbon del Madagascar e una glassa con granella di zucchero e mandorle
ASPETTO	Estremamente soffice; l'impasto ha un colore giallo intenso, un'alveolatura diffusa e i canditi sono ben distribuiti
SAPORE	Profumato e burroso, le arance e la vaniglia ci riconducono subito al sapore della tradizione
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 in due formati, ma anche delle proposte un po' meno tradizionali, come la Colomba al Cioccolato e Arancia oppure l'originalissimo Ovo. Per tutti quanti un solo comune denominatore: selezione accurata delle materie prime, lavorazione del lievito madre fresco e rispetto dei tempi tradizionali di lievitazione