

COLOMBA DA TRADIZIONE IN SACCHETTO



CODICE	95068
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Friuli Venezia Giulia
PESO	800 g

Lievitato della tradizione, in formato da 800 g in sacchetto

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 e la Gubana, 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