Pasqua tinta d'amarena per Fraccaro Spumadoro

focaccia-affogata-amarena-d1a90384

Fraccaro Spumadoro celebrerà la Pasqua con una nuova, entusiasmante ricetta. La classica focaccia artigianale si arricchisce infatti di amarena, per dar vita ad un prodotto che conserva la tradizione di un’azienda portabandiera della qualità dolciaria nel mondo, ma che allo stesso tempo ricerca nuove ispirazioni.

La festività pasquale si aprirà dunque sotto il segno di un gusto nuovo e ricercato, caratterizzato da piccole note di amarena ed avvolto da un’emulsione alcolica preparata dalla stessa maestria artigianale che contraddistingue dal 1932 i prodotti Fraccaro Spumadoro.

La focaccia affogata all’amarena sarà disponibile sugli scaffali delle migliori pasticcerie d’Italia e verrà diffusa anche nei mercati oltreconfine. Realizzata con ricette sane e tradizionali, a lievitazione naturale, la focaccia si distingue per un sapore dolce e fragrante ed una doratura intensa ed omogenea. Ideale per accompagnare le festività di tutti gli italiani, in particolare gli amanti della cucina naturale e di primissima qualità, grazie all’utilizzo attento di ingredienti biologici e senza OGM.

Un dolce tipico della tradizione italiana, dalla caratteristica forma a cupola, che permetterà di festeggiare la Pasqua in famiglia, con un tocco di originalità.

Da oltre ottant’anni, Fraccaro Spumadoro tramanda una storia fatta di passione, tradizione e condivisione. Nata come piccolo panificio a Castelfranco Veneto (TV), specializzato in produzione di pane e prodotti da forno tramite l’utilizzo di lievito madre, oggi l’azienda vanta un’affermazione considerevole nel panorama dolciario italiano.

L’attività a conduzione familiare si è consolidata a realtà qualificata a seguito dell’inaugurazione, nell’immediato Dopoguerra, di un secondo forno adibito a produzione artigianale di panettoni, focacce e altri prodotti dolciari a lievitazione naturale. Un’impresa che progressivamente ha permesso di

vincere le sfide del mercato nazionale, espandendosi tanto da diventare un’azienda leader nel settore dolciario, pur mantenendo saldo il valore della tradizione ed artigianalità italiana nel corso degli anni.

www.fraccarospumadoro.it