Vergani, una linea di colombe ricca di gustose varianti

colombabiochiusab-17151c72

Fedele alle tradizioni, Vergani ha pensato a quelli-che: “A Natale il Panettone, a Pasqua la Colomba” e così, per soddisfare i gusti e le abitudini alimentari di tutti, propone una linea completa e ricca di gustose varianti dell’intramontabile dolce pasquale.

colombaintegralechiusabAnzitutto le due novità 2017: la Colomba Integrale e la Colomba BIO. Dedicata a chi è attento al benessere, la Colomba Integrale Vergani è prodotta con farina di grano tenero integrale, fonte di fibre. La ricetta è quella classica, con una ricca farcitura di cubetti di scorza d'arancio canditi e una croccante glassatura di granella di zucchero e mandorle. Gusto e leggerezza convivono così nel dolce pasquale per eccellenza, per onorare la tradizione con un piacere nuovo e genuino.

A tutti coloro che scelgono un’alimentazione sana e naturale, Vergani propone la Colomba Bio prodotta esclusivamente con ingredienti certificati: farina di grano tenero, burro, uova, zucchero, cubetti d’arancia canditi a fresco, tutti rigorosamente biologici. Come vuole la tradizione sono necessarie 72 ore di paziente lievitazione per donarle un gusto e una fragranza inimitabili, con in più tutta la naturalità dei prodotti da agricoltura biologica.

Per i palati più raffinati, immancabili le due declinazioni “top” della versione Classica: Étoile ed Excellence, che coniugano ingredienti di altissima qualità e cura artigianale. Mentre chi ama sperimentare e solleticare le papille avrà solo l’imbarazzo della scelta grazie alle Antiche Ricette: dalla variante con albicocche e pere, a quella con pere e cioccolato, alla più creativa con limone e noci.

merrycolombacioccopereb Per celebrare l’arrivo della primavera ecco anche il nuovo cofanetto di ispirazione vintage in tre delicate tonalità pastello: rosa per la Colomba Classica, verde chiaro per la versione con pere e cioccolato (e granella di nocciole) e giallo pallido per la Colomba Soave (senza canditi) dedicata a chi predilige i sapori delicati.

colombaveganab2017E per finire… Non solo Colomba! A tutti coloro che hanno detto no a ingredienti di origine animale, Vergani dedica il Dolce di Pasqua vegano. Un soffice impasto di farina bianca, farina di riso, burro di cacao, olio extravergine di oliva arricchito da gustose scorze d'arance siciliane candite a fresco. Settantadue ore di paziente lievitazione (come per la Colomba classica) e una fragrante glassatura alle mandorle. Tutti ingredienti esclusivamente certificati dal marchio VeganOk. Il top anche per tutti coloro che seguono un'alimentazione a basso contenuto di grassi o prediligono alimenti senza lattosio.

www.panettonevergani.com