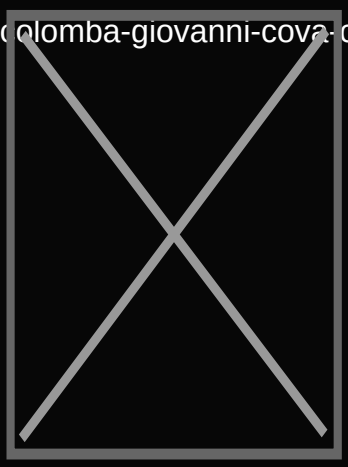
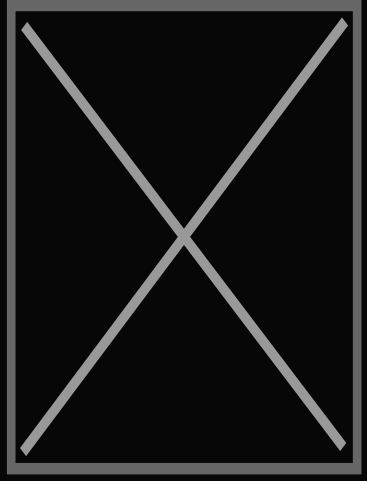
Muzzi, Borsari, Giovanni Cova & C.: le colombe per la Pasqua 2018

colomba-giovanni-cova-c-linea-ricordi-1000g-2bdfc908



COLOMBA MUZZI FIORI DI SAMBUCO E LIME SEMICANDITO

Definirlo un semplice dolce pasquale è riduttivo: Muzzi Antica Pasticceria è in continua ricerca di novità, e per la Pasqua 2018 propone la Colomba ai fiori di sambuco e lime semicandito, per portare sulle tavole degli italiani una giocosa e raffinata delizia e rendere ancora più speciale la festività in famiglia. Un’interessante novità per gli amanti dei sapori ricercati, prodotta solo con ingredienti di primissima scelta e qualità. Il risultato? L’equilibrio soffice e delizioso della colomba arricchito di pasta di limone e filetti di lime semicandito costituiscono in questo dolce pasquale un aroma unico. Ed un profumo intenso. Le uova freschissime, consegnate tutti i giorni, si amalgamo alle migliori farine e al miglior burro proveniente dal nord Europa, dove gli animali pascolano all’aria aperta per intere distese di prati.



COLOMBA MUZZI CON AMARENA FABBRI E BAGNA ALLO CHERRY

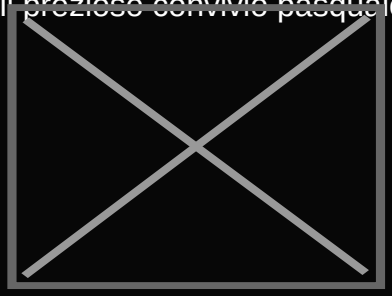
Una Pasqua tinta di passione quella di Muzzi Antica Pasticceria, che quest’anno propone in esclusiva la Colomba con Amarena Fabbri e bagna allo Cherry. Trait d'union tra il mondo del vino e la raffinatezza dolciaria, Muzzi Antica Pasticceria, vanta una lunga storia alle spalle, iniziata dalla famiglia Muzzi nel 1795 con la produzione degli “Anisini”, semi di anice confettati, e trasformatasi in un esempio di pasticceria artigianale negli anni.Il segreto di tale successo è lievito madre, considerato uno dei veri e propri “tesori” dell’azienda, curato e controllato giornalmente, per conferire alla colomba morbidezza, sofficità e fragranza. Le uova fresche di giornata assicurano all’impasto il tipico colore giallo e il burro, proveniente dal nord Europa è intriso di profumi intensi, in grado di arricchire la colomba di sapori intensi e una delicata morbidezza.



COLOMBA CLASSICA GIOVANNI COVA & C. LINEA RICORDI

In occasione della Pasqua 2018, le colombe di Giovanni Cova & C. si vestiranno di splendide riproduzioni delle opere dei grandi maestri del Melodramma, testimonianze che l’Archivio Storico Ricordi conserva per promuovere la memoria dei grandi compositori. Tra le altre riproduzioni, ci saranno per esempio le immagini storiche della Turandot e di Madama Butterfly di Puccini, in una splendida celebrazione dell’arte e della cultura del Bel Paese, compiuta grazie alla collaborazione tra due eccellenze italiane. L’azienda meneghina vanta l’eccellenza nella produzione rispettosa dei principi artigianali, oltre all’utilizzo di ingredienti di prima scelta quali uova freschissime, le migliori farine e il burro proveniente dal nord Europa. L’aggiunta all’impasto di agrumi calabresi e siciliani e uvetta di prima qualità caratterizzano il marchio di pasticceria d’alto livello, che dal 1930 è una punta di diamante nel settore dolciario nazionale.
Il flagship store nel cuore di Milano, in via Cusani 10 è ormai meta fissa per tutti i golosi che anticipano

il prezioso convivio pasquale esplorando la straordinaria gamma proposta.



COLOMBA BORSARI INTEGRALE E MORE

Borsari Maestri Pasticceri si ispira alla tradizione dei dolci di Verona e prende il suo nome dalla famosa Porta Decumana della città. L’azienda propone per la Pasqua 2018 uno dei suoi storici prodotti di punta, la colomba integrale con farina di frumento integrale e more semicandite. La ricetta è realizzata seguendo i metodi artigianali, con un costante occhio di riguardo alla scelta delle materie prime e alla selezione degli ingredienti, quali uova freschissime e le migliori farine. La lievitazione naturale conferisce al prodotto uno straordinario equilibrio. La sua preparazione è lenta e scrupolosa: ci vogliono ben tre giorni per passare dal lievito di rinfresco al prodotto finito. Il risultato? Una pasta soffice e deliziosa, e un aroma unico.