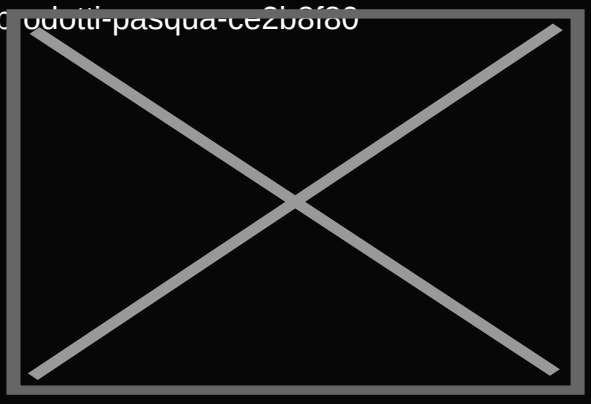
T'a Milano presenta le nuove creazioni dolciarie ideate per la Pasqua 2014

prodotti-pasqua-ce2b8f80



T'a Milano arrichisce anche quest'anno il suo catalogo di nuove creazioni, puntando come sempre sull'alta qualità delle materie prime, sull'artigianalità del processo produttivo rigorosamente Made in Italy e sul design che da sempre contraddistingue il packaging e l'immagine grafica dell'azienda dolciaria dei fratelli Alemagna. Freschi del trionfo natalizio del loro Panettone artigianale, riproposto a tanti anni di distanza dal precedente successo di famiglia, Tancredi e Alberto Alemagna puntano infatti a conquistare anche la tavola delle prossime feste pasquali con la loro versione della Colomba tradizionale T'a Milano.

Proposta nei due formati da 750 gr (al prezzo di 19 euro) e da 1 kg (al prezzo di 22 euro), la Colomba artigianale T'a Milano viene realizzata secondo la ricetta classica, scegliendo come sempre ingredienti di altissima qualità, selezionati tra le eccellenze del territorio.

La Colomba completa peraltro un'offerta di referenze, confezioni e servizi personalizzati dedicati alla Pasqua, che i Fratelli Alemagna arricchiscono di anno in anno, evoluzione naturale per un'azienda che ha fatto della ricorrenza e del regalo di gusto il suo tratto distintivo.

I Maître chocolatier T'a Milano puntano infatti tutto sul design, proponendo l'Uovo artigianale T'a Milano in ben tre decorazioni: Glossy, Marmorizzato e Jungle, tutte rigorosamente realizzate con il miglior cacao gran cru venezuelano, latte o fondente, e proposte a prezzi compresi tra 21 e 32 euro.

Ma oltre alle classiche Uova e alla Colomba, quest'anno ad arricchire l'offerta T'a Milano per la Pasqua si trovano anche due nuovi formati, i Lecca-lecca e le Forme, particolarmente adatti a un pubblico giovane con una gradazione di fondente non troppo forte. In particolare, i Lecca Lecca sono proposti sia a forma di uova, sia come buffi coniglietti - questi ultimi disponibili anche in versione standing - nelle tre scelte: fondente, al latte e al cioccolato bianco.

All'appello poi non mancano neppure gli Ovetti di cioccolato gran cru venezuelano, disponibili sia fondenti, sia al latte ed entrambi nelle due versioni, classici o con un morbido ripieno di crema al latte e nocciole.

I prodotti T'a sono disponibili presso i corner allestiti presso La Rinascente Food Market e Milano e i negozi Eataly a Genova, Torino, Milano, Bologna e Roma (per conoscere gli altri punti vendita T'a vai su www.tamilano.com). I prodotti T'a sono infine acquistabili anche online sul sito dell'azienda o presso l'emporio aziendale a Cerro Maggiore, in provincia di Milano, proprio di fianco alla fabbrica in mattoni dove si produce il cioccolato e l'alta pasticceria e dove si può approfittare della consegna a domicilio e di uno sconto del 20% sui prezzi al pubblico.