Fiasconaro pronto con le sue specialità destinate alla Pasqua

20230222121535fiasconarohead-8e29b16a

Fiasconaro si prepara a celebrare la Pasqua puntando sulla linea delle sue più apprezzate specialità, **gioielli di alta pasticceria** che raccontano ed esaltano le caratteristiche dei migliori frutti del territorio. Un viaggio sensoriale **alla scoperta dei migliori sapori della tradizione siciliana** che inizia dalla **Colomba Fragolina e Ciliegia**, azzeccata combinazione fra le ciliegie di Liccia, località nel Parco delle Madonie, e la fresca essenza della menta, impreziosita dalle note fruttate delle fragoline semi-candite e dalla copertura di confettura di ciliegie di Castelbuono e cioccolato rosa.

Poi ci sono le fragranze mediterranee della **Colomba Rosa e Fico d'Indi**a, simbolo di speranza e di rinascita: una creazione dolciaria a lievitazione naturale che sposa l'essenza dei petali di rosa mediterranea alle gocce di cioccolato rosa, in un dolce dalla doppia copertura con confettura di fico d'india, cioccolato bianco e perle di cioccolato rosa. Un vero e proprio **tributo alla Sicilia**, terra aspra e riarsa dal sole, ma sempre generosa e capace di regalare fragranze mediterranee e frutti antichi dal sapore unico.

Ultima, ma non per importanza, la **Colomba Marron Noir**, che suggella il gemellaggio tra Sicilia e Piemonte. Una creazione dolciaria a lievitazione naturale, arricchita al suo interno da preziosi marroni canditi e cioccolato gianduia. A renderla davvero unica è la doppia glassatura: un abbraccio di cioccolato fondente che avvolge una delicata crema di marroni.