Due nuove proposte per la Pasqua di Vergani

vergani-colomba-ai-tre-cioccolati-enrico-sua-ummarino-99ae74fc

L’Uovo e la Colomba, simboli per eccellenza della tavola pasquale, in un’originale ricetta che unisce tradizione e creatività: nasce così la Colomba ai Tre Cioccolati firmata Vergani. Come per il “cugino” Panettone, settantadue ore di lievitazione per ottenere il massimo della sofficità e un’interpretazione degna del palato più goloso: l’impasto, dall’alveolatura tonda e regolare, è arricchito da gocce di cioccolato bianco, cioccolato al latte e cioccolato fondente.

La generosa glassatura con nocciole intere, fondente in gocce e granella di zucchero rende la Colomba ai Tre Cioccolati Vergani davvero irresistibile. Anche l’incarto celebra le tre varianti di cioccolato: l’astuccio di tulle marrone è impreziosito da una fascia in pizzo écru e chiuso da una coccarda di nastri in tinta. Completa la confezione un delicato bouquet di margherite, omaggio alla Primavera. Un vero e proprio “peccato di gola” per una Pasqua in grande stile.

Vergani dolce di Pasqua VEGNew entry per la linea Vergani VEG: dopo il successo del Dolce di Natale vegano, ecco anche il Dolce di Pasqua, dedicato a tutti coloro che scelgono di seguire una dieta priva di derivati animali, ma non vogliono rinunciare alla tradizione. 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.

La semplicità dell’incarto, con un disegno che intreccia foglie stilizzate, vuole sottolineare la genuinità di un prodotto che rispetta la natura e l’ambiente. Così anche chi persegue una precisa scelta etica in campo alimentare potrà godersi i festeggiamenti pasquali con un dolce di qualità artigianale tutto per sé.

www.panettonevergani.com