Le nuove colombe Melegatti rendono la Pasqua più dolce

fior-di-yogurt-c1138bc3

In occasione delle festività pasquali, Melegatti, azienda simbolo d’eccellenza dell’arte dolciaria italiana, propone per il 2016 tante golose novità che vanno ad arricchire la vasta gamma di prodotti pensati per dare alla Pasqua quel tocco di dolcezza in più. Spiccano quest’anno due golose Colombe ed una nuova linea con yogurt nell'impasto, che prenderanno tutti i consumatori letteralmente per la gola, conquistandoli con gusto:

- **Colombe Fior di Yogurt**: Melegatti unisce la tradizionale sapienza pasticcera ad un ingrediente delicato e particolarmente di moda, come lo yogurt. Tre le referenze: Colomba classica, con canditi e mandorle intere; Colomba senza canditi con copertura di glassa, mandorle filettate e granella di zucchero; Colomba al cioccolato arricchita con gocce di cioccolato fondente con copertura di glassa al cacao, mandorle e granella di zucchero;

- **Croccantella**: golosissima colomba farcita con succo di amarene e ciliegie in frutto, ricoperta da cioccolato fondente e deliziosa granella di nocciole, amaretto e meringa;

- **Cioccolosa**: colomba con morbido cuore di crema al cioccolato e copertura di cioccolato fondente.

CroccantellaRinnovarsi, per un’azienda come Melegatti sul mercato da 122 anni, è fondamentale per rimanere al passo con i tempi mantenendo però sempre vivo il legame con la tradizione nata nel 1894, frutto di quell’amore e quella passione che rende tutti i prodotti un’esperienza di gusto unica. In ogni occasione.

Non c’è festa senza Melegatti! Ed è per questo che sono sempre tantissimi i dolci che l’azienda sforna per deliziare le occasioni più importanti, fra tradizione e innovazione e sempre con una costante attenzione alle materie prime, di altissima qualità.
Melegatti sarà presente sulle tavole degli italiani anche con i suoi intramontabili prodotti pasquali,

come le colombe tradizionali disponibili in tre varietà:

Colomba Classica: un’antica ricetta Melegatti che abbina la lievitazione naturale a ingredienti genuini e di alta qualità. La glassa con mandorle e la farcitura ai canditi ne fanno un prodotto irresistibile dedicato ai consumatori affezionati alla ricetta classica. E’ disponibile nei formati da 500g, 750g e 1000g.

Colomba ai Frutti Rossi: unisce il gusto della Colomba Melegatti ai frutti rossi; senza canditi è pensata per un target giovane e attento alle nuove tendenze. Disponibile nel formato da 750g.

Colombadoro: una ricetta nuova per chi non ama i canditi ma non vuole rinunciare alla tradizione! Con deliziosa copertura di glassa, mandorle e granella di zucchero è disponibile nel formato da 750g e 1000g.

CioccolosaCompletano l’offerta delle colombe pasquali altre specialità dai gusti particolari e dal successo sempre garantito: come quella “Al cioccolato” arricchita con gocce di cioccolato fondente, la “Panna e Fragola”, la “Tiramisù” con crema al mascarpone, bagna al caffè e cacao in polvere e “Limoncello”, un capolavoro della pasticceria italiana che abbina il profumato liquore al limone con la soffice colomba.

E come dimenticare i dolci Melegatti ispirati ai simboli tipici della Pasqua? Ed ecco allora “Agnellodoro”, senza canditi, con glassa, bastoncini di mandorla e granella di zucchero; “Fior di Pesco”, farcito con crema di yogurt alla pesca e bagna alla pesca; “Campana al Cioccolato”, emblema della tradizione con gocce di cioccolato e glassa al cacao; “Uovo Nocciolone”, con doppia copertura di cioccolato bianco e di cioccolato al latte e nocciole tostato, farcito con crema alla nocciola.

Ma non è finita qui! Melegatti continua a stupire con le sue celebri torte da 400 grammi adatte al consumo quotidiano: “Chocolat”, golosa torta di pasta al cacao con cuore tenero di crema al cioccolato; “Limoncino”, con bagna al limoncello, copertura di cioccolato bianco e granelli di zucchero e “Delizia” l’invitante torta che abbina la delicatezza della vaniglia alla freschezza della crema al limone.

www.melegatti.it