Le colombe pasquali di Ascolese

la-vegana-e7678157

Il segreto di una buona colomba di Pasqua sta nella lievitazione, lenta e naturale. L’evoluzione del gusto, che si fa sempre più esigente di novità, e la profonda consapevolezza che il buono “si mangia anche con gli occhi” hanno spinto i maestri dell’artigianale Ascolese ad una colorata e naturale trasformazione del dolce della festa di Pasqua per antonomasia, la colomba, con sperimentazioni nella farcitura e nelle decorazioni. Una gamma che vuole accontentare tutti i golosi, anche i vegani e intolleranti al lattosio.

Una colomba artigianale, quella Ascolese, moltiplicata per un'infinità di gusti, dalla Classica con scorza d'arancia candita nell'impasto e ricoperta di glassa di mandorle a quelle più ricercate e briose, come Cuore di Gianduia, Cuore di Caffè e Cuore di Cioccolato, fino a quelle più territoriali Cuore di Limoncello con gli agrumi della Costiera Amalfitana e Cuore di Pastiera a base di pasta frolla, ricotta e grano come tradizione partenopea comanda. E ancora La Vegana per chi segue un certo regime alimentare, e la Senza Lattosio che risolve i problemi di digeribilità.

Le colombe artigianali Ascolese possono essere acquistate sia presso il punto vendita di San Valentino Torio, in via Vetice 53, sia online sul sito www.panificioascolese.it .

Tutte incartate a mano e confezionate in un packaging elegante e creativo nelle tonalità primavera. Un’idea originale anche per fare bella figura con i vostri regali di Pasqua.