Colomba vegana, la Pasqua Ascolese naturalmente buona

vegana-ascolese2-b2baac27

La Pasqua Ascolese è anche etica e gustosa. I golosi vegani quest'anno non dovranno rinunciare ad una fetta di colomba. Ci hanno pensato i maestri fornai Ascolese che hanno rivisitato la ricetta classica in versione vegan.

Se per molti può sembrare un'impresa impossibile trasformare il dolce della tradizione in un prodotto analogo ma senza derivati animali, gli appassionati panettieri di Ascolese hanno colto la sfida e, grazie alla loro sapienza e dedizione, hanno dato forma ad un nuovo dolce pasquale, rigorosamente artigianale e dedicato a chi ama mangiare buono ma stando attenti alla propria salute e alla linea.

«La vegana è il nostro dolce lievitato nato per offrire un'alternativa valida a chi segue una dieta equilibrata dichiarano i maestri fornai Ascolese *ma soffice e gustosa come le colombe più tradizionali. La nostra nuova linea di dolci artigianali dedicata alla Pasqua 2016 è pensata per ogni regime alimentare, anche per chi soffre di intolleranze, come la colomba Senza Lattosio. Una garanzia di dolcezza che può essere gustata veramente da tutti»*.

Peraltro il segreto di una buonissima colomba di Pasqua consiste nella lenta lievitazione con lievito madre, l'ingrediente indispensabile per conferire al dolce la giusta morbidezza e fragranza.

Nel composto vegan semplicemente farina di frumento tenero 00, frutti di bosco, olio extra vergine di oliva DOP del Cilento ed una glassatura delicata con zucchero di canna.

Incartata a mano e confezionata in un packaging elegante e creativo nelle tonalità primavera, la Colomba Vegana Ascolese è un'idea originale anche per fare bella figura coi regali di Pasqua.

http://www.panificioascolese.it/