La colomba senza lattosio di Ascolese

senza-lattosio-7db8ee9a

Quest’anno il “ buono” è per tutti. La colomba senza lattosio dei fornai Ascolese, priva di lattosio ed ogni derivate del latte fa bene agli intolleranti e anche al nostro colesterolo. Più leggera e gustosa, quest’anno è proposta al gusto di cioccolato fondente. I maestri fornai Ascolese soddisfano proprio tutti con la colomba senza lattosio, per chi cerca un gusto artigianale più leggero e chi ha intolleranze alimentari come quella del lattosio e derivati del latte.

Finalmente gli intolleranti al lattosio non dovranno rinunciare ad una fetta di colomba e potranno tornare a mangiare questo buonissimo dolce senza temere alcuna conseguenza sulla propria salute.

La variante della ricetta classica della colomba artigianale proposta è quella al cioccolato fondente, rigorosamente senza latte. Ingredienti semplici e di qualità sono alla base di questo dolce goloso: Farina di frumento tenero tipo “00”, Burro vegan (ossia composto da burro di cacao, olio extra vergine di oliva dopcilento, sciroppo di glucosio, destrosio, zucchero, acqua), cubetti di cioccolato, tuorlo d’uovo, zucchero, lievito naturale, sale, aroma naturale. La glassa che la ricopre è al cioccolato fondente.

«La nostra nuova linea di dolci artigianali dedicata alla Pasqua 2016 è pensata per ogni goloso, per chi soffre di intolleranze, con la colomba senza lattosio, o per chi segue un regime alimentare vegano e crudista, con la vegana dichiarano i maestri fornai Ascolese *per dare una garanzia e un’opportunità di dolcezza artigianale veramente a tutti»*.

Lievitazione lenta, lievito madre, maestria conferiscono al dolce la giusta morbidezza e fragranza.

http://www.panificioascolese.it