De Vivo Pasticceria lancia il babà in vasocottura al mojito per l’estate

dfevivo-6dd1e09b

Limited edition per l’estate 2019: la pasticceria De Vivo lancia il babà lievitato al mojito in vaso cottura. Si tratta di un lievitato che viene cotto in un barattolo ad hoc di vetro, che permette di mantenere inalterate le caratteristiche di elasticità e godibilità della pasta del babà, facile da portare e con una durata di conservazione più lunga, senza l’aggiunta di conservanti.

Oltre ai classici, che vengono proposti tutto l’anno (al rhum, al gusto delizia al limone e al chocorhum), questa estate si aggiunge il gusto mojito: farcito con una delicata ganache al lime e menta con infuso al rhum, che richiama la fresca e tipica bevanda dell’estate, il mojito appunto.