



0,5kg
SPEZ126

Colomba Classico »Avorie«

Pasticceria Filippi

Die klassische Colomba. Ein raffiniert puristisches Sauerteiggebäck mit Zitronat, Rosinen und Orangeat. Ähnlich dem weihnachtlichen Panettone. Also nicht mit, sondern aus Sauerteig gebacken, der für besonders fluffig saftige Konsistenz nicht ganz ausgebacken wurde. Ohne Konservierungsstoffe. Die braucht echter Sauerteig nicht, um frisch zu bleiben, weil ihn sein niedriger pH-Wert auf natürliche Weise konserviert. Ohne künstliche, also »naturidentische« Aromastoffe, d. h. mit echter Madagaskar-Vanille, echten Frisch-Eiern und echter Butter gebacken und nur sparsam mit echtem Zucker (und nicht nur mit Glucosesirup) gesüßt.

Der berühmte Klassiker zu Ostern. Aufwendig aus reinem Sauerteig gebacken. Gewürzt mit kandierten Orangenstückchen bester Qualität und überzogen mit einem Guß aus Eiweiß, wenig Zucker und frischen Mandeln aus Bari. Macht seine legendäre Qualität als Konsistenz im Mund spürbar. Souveränes Handwerk, schmeckbar anders. Schön, daß es das noch gibt. Zum Tee, zum Kaffee, zum Frühstück und gemütlich am Nachmittag gereicht. Wertvoller Genuss, der höchsten Ansprüchen gerecht wird. Unvergleichlich saftige und flauschige Teigkonsistenz.

500 g-Geschenckpackung.



www.weinhalle.de