# Ascolese, la colomba artigianale a lievito madre

lavorazione-colombe-296eca7b

La Pasqua è già nell’aria e in casa Ascolese è tutto pronto per le dolcissime proposte artigianali. Già annunciate le nuove colombe artigianali 2017. Dalla cura del lievito madre vivo alla lenta lavorazione e cottura, dalla versione tradizionale alle novità di quest’anno, ecco l’assortimento Ascolese 2017 per una Pasqua degna di nota.

Classica, ai 3 Cioccolati, Cuore di Amarena e Cioccolato, Cuore di Pistacchio, Cuore di Caffè, Cuore di Menta e Mandorle, Cuore di Bergamotto e The Matcha. Tante ricette realizzate con amore e sapienza artigianale. Un’ampia gamma di colombe, dalla classica alle farcite, arricchita da nuovi ingredienti per soddisfare anche i gusti più ed esigenti con proposte innovative e raffinate.

lavorazione-colombe4Per tutte le colombe artigianali Ascolese solo lievito madre, vero, vivo e senza altre aggiunte. Il dolce lievitato Ascolese, simbolo indiscusso della Pasqua, si distingue per una lenta lavorazione, che nel suo intero ciclo, arriva a oltre 72 ore. Materie prime semplici ma ricercate per l’indiscutibile qualità: farine selezionate, i migliori burri italiani, uova fresche e mandorle della migliore corposità, e poi gli agrumi provenienti esclusivamente dalla Campania, dalla Calabria e dalla Sicilia. Nessun conservante, nessun colorante e nessun aroma artificiale.

Il risultato? Un dolce buono e profumato, dal sapore autentico e genuino, un vero piacere da condividere!Ricette ben dosate e pregiate, racchiuse in confezioni altrettanto eleganti e vivaci. Ancora prima di essere gustate, appare tutta l’unicità delle colombe artigianali Ascolese:scatole regalo e shopping bag per custodire il profumo avvolgente della Pasqua.

lavorazione-colombe6Per tutti coloro che, prima di scegliere il gusto preferito, vogliono ammirare, odorare ed assaggiare tutte le 7 colombe artigianali Ascolese 2017 in un’atmosfera decisamente suggestiva, le troveranno in degustazione l’1 e il 2 aprile, contemporaneamente in terra piemontese e valdostana, in ben due eventi dedicati alle dolci tradizioni pasquali. Panificio Ascolese sarà presente,

infatti,ad Una Mole in Primavera presso l’Hotel Principi di Piemonte a Torino, e a La Primavera è dolce al Palais di Saint-Vincent (AO),manifestazioni gemelle rispettivamente di Una Mole di Panettoni e Re Panettone.

E ancora, per i golosi campani torna l’appuntamento “Colomba day Ascolese” presso la sede di San Valentino Torio (SA), in via Vetice 53 in programma il 9 aprile per festeggiare con gusto la Domenica delle Palme.

www.panificioascolese.it