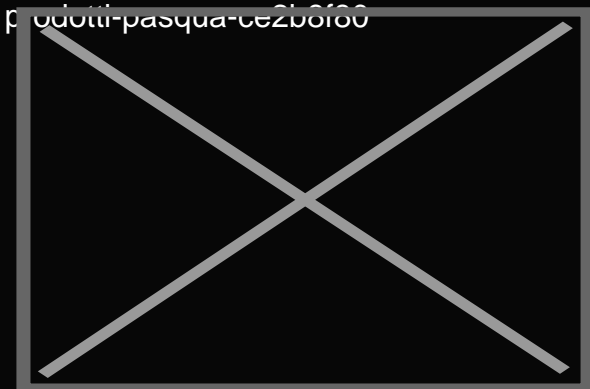


T'a Milano presenta le nuove creazioni dolciarie ideate per la Pasqua 2014



T'a Milano arricchisce anche quest'anno il suo catalogo di

nuove creazioni, puntando come sempre sull'alta qualità delle materie prime, sull'artigianalità del processo produttivo rigorosamente Made in Italy e sul design che da sempre contraddistingue il packaging e l'immagine grafica dell'azienda dolciaria dei fratelli Alemagna. Freschi del trionfo natalizio del loro Panettone artigianale, riproposto a tanti anni di distanza dal precedente successo di famiglia, Tancredi e Alberto Alemagna puntano infatti a conquistare anche la tavola delle prossime feste pasquali con la loro versione della Colomba tradizionale T'a Milano.

Proposta nei due formati da 750 gr (al prezzo di 19 euro) e da 1 kg (al prezzo di 22 euro), la Colomba artigianale T'a Milano viene realizzata secondo la ricetta classica, scegliendo come sempre ingredienti di altissima qualità, selezionati tra le eccellenze del territorio.

La Colomba completa peraltro un'offerta di referenze, confezioni e servizi personalizzati dedicati alla Pasqua, che i Fratelli Alemagna arricchiscono di anno in anno, evoluzione naturale per un'azienda che ha fatto della ricorrenza e del regalo di gusto il suo tratto distintivo.

I Maitre chocolatier T'a Milano puntano infatti tutto sul design, proponendo l'Uovo artigianale T'a Milano in ben tre decorazioni: Glossy, Marmorizzato e Jungle, tutte rigorosamente realizzate con il miglior cacao gran cru venezuelano, latte o fondente, e proposte a prezzi compresi tra 21 e 32 euro.

