Hausbrandt presenta la Colomba Delice 2020

colombadelicehts2020-1-9698c70f

Le delicate note azzurro fiordaliso e la vivacità del rosa corallo caratterizzano l’edizione 2020 di Colomba Delice Hausbrandt, la cui ricetta come da tradizione è firmata dal Maestro Pasticcere Iginio Massari e che grazie al suo raffinato packaging, ambasciatore di qualità, diventa dono spensierato e augurio sincero. I dettagli della confezione, che conserva ed esalta la freschezza di questo dolce a lievitazione naturale, si esprimono in un esclusivo tocco di glamour con la stampa in oro a caldo che, abbinata alla grafica full- color, richiama la nuova immagine di prodotto di Hausbrandt.

All’interno di questo nuovo scrigno è costudita Colomba Delice, soffice dolce della tradizione arricchito con selezionate scorze di arancia candita e una glassa croccante di mandorle e nocciole. La polvere di baccelli di vaniglia del Madagascar conferisce un delicato e dolce profumo. Già al primo assaggio l’impasto di Colomba Delice di Hausbrandt rivela tutta la sua fragranza e morbidezza reso ancora più gradevole dall’incontro con la croccantezza della glassa.

La tradizione si rinnova e conserva i valori di qualità, creatività e grande arte dolciaria, che Hausbrandt da sempre esprime in ogni prodotto, grazie alla rinnovata collaborazione con il Maestro Iginio Massari.