Motta, per Pasqua arriva il Panettone Gastronomico di Primavera

panettone-gastronomico-700g-l1-01a459ef

Motta ha preparato per la Pasqua 2015 un'ampia gamma di prodotti da forno. Eccola in sintesi.

Per i bambini
Tra le novità del 2015, c'è per i più piccoli La Colombina Motta de La Casa di Topolino, una soffice colombina COLOMBINA CLUB HOUSE LUI_Lricoperta di cioccolato dedicata ai personaggi della serie molto amata dai bambini in onda tutti i giorni su Rai YoYo, dove i protagonisti Topolino, Minnie, Paperino, Pippo ecc. si destreggiano in appassionanti avventure. Proposta nella versione per le bimbe con Paperina e Minnie, mentre per i maschietti ci sono Topolino, Paperino e Pippo. All'interno in regalo lo scenario e con i divertenti adesivi attacca e stacca.

Per gli adulti
Per i giorni prima di Pasqua Motta ha pensato anche ai grandi di casa cui dedica due novità: Colomba Mottina, una colombina con canditi e una filettatura di cioccolato fondente. 100 g.; Torta Mimosa, un vero e proprio capolavoro di pasticceria dalla soffice pasta arricchita con delicata crema pasticcera e dalla copertura con granella di meringhe e filettatura di cioccolato MIMOSA_Lal latte. 350 gr.

Colombe classiche

- Per chi ama la tradizione, non può mancare sulla tavola di Pasqua la Colomba Classica Motta, un soffice impasto ricco di canditi con glassa con mandorle intere e granella di zucchero. Disponibile nella confezione da 750 o 1000 g.
- Attesa dai palati più raffinati torna poi la Colomba Gransoffice con tanta uvetta e priva di canditi, ricoperta di croccante glassa alle mandorle. Sapore delicato racchiuso in 1000 g.
- Nella gamma dei prodotti più classici, però, Motta propone anche una dolcissima novità: la Colomba Margherita per chi ama la pasta soffice senza canditi e uvetta; una Pasqua dai sapori semplici e dagli ingredienti unici come le nocciole intere in superficie. Disponibile nella

confezione da 750 g.

Colombe di Pasticceria
Per i più golosi tornano le Colombe di Pasticceria, ma con un design tutto nuovo in grado di trasferire la golosità e la ricchezza dei due prodotti farciti di Motta.

- Colomba con Crema Pasticcera, sempre più golosa. La soffice pasta della ricetta tradizionale si arricchisce di uvette, di crema pasticcera e di una squisita filettatura di cioccolato e granella di meringhe.
- Colomba con Crema Cioccolato, soffice pasta unita a tante golose gocce e crema di cioccolato e una ricca filettatura di cioccolato e granella di meringhe in superficie. Dedicata a tutti gli amanti di cioccolato.

Entrambe le colombe sono disponibili nella confezione da 750 g

Torte di Pasqua
Confermate anche per Pasqua 2015 le due squisite e sfiziose torte di Pasqua Motta:

- Campana Chantilly, il dolce dall'inconfondibile forma a campana che racchiude un cuore di crema chantilly con gocce di cioccolato fondente. L'unica campana dal cuore goloso. Disponibile nella confezione da 750 gr.
- Primavera in Fiore, un tronchetto soffice di pasta lievitata farcito di squisita crema pasticcera. Disponibile nella confezione da 650 g.

Linea Tartufone
Dedicata agli amanti di Tartufone ecco anche quest'anno l'intera linea dedicata.

- Colomba Cacao, ciò che la rende unica è la doppia farcitura alla vaniglia e gianduia. Ecco la soffice colomba ricoperta di cioccolato fondente. Una colomba ancora più golosa, per un piacere doppio. Disponibile nella confezione da 750 gr.
- Colomba Ciocconoir, croccanti riccioli di cioccolato fondente abbracciano la soffice pasta lievitata farcita con una golosa crema al cacao amaro. 650 g di estrema cioccolatosità super fondente.
- Dolce Uovo, 650 g di soffice pasta lievitata e farcita con crema alla vaniglia. Ricoperta di buon cioccolato al latte e granella di meringa pralinata.
- Agnello, un dolce goloso, dalla simpatica forma di agnello e dalla sorprendente farcitura di crema gianduia. Ricoperto di cioccolato fondente e decorato con tante codette di cioccolato al

latte. Una bontà davvero insuperabile. Disponibile nella confezione da 650 gr.

Linea Gastronomica

Per creare specialità da vero chef Motta propone per la Pasqua 2015 un’assoluta novità: il Panettone Gastronomico di Primavera, la base perfetta per mettere in tavola il vero protagonista degli antipasti e dei pranzi delle feste, 700 g per dare spazio alla nostra fantasia culinaria. Un antipasto originale e saporito, perfetto per arricchire la tavola e sorprendere amici e parenti.