

ORDINA la tua Colomba e Focaccia Artigianale

Anche quest'anno non possono mancare le nostre Colombe e Focacce Pasquali, preparate con il nostro **lievito madre Tobia**.
Specifica se desideri il formato da **550gr** da **750gr** e **1kg**.

Colomba Classica

Arancia e Limone semicanditi

Grammatura	550gr	750gr	1000gr
Quantità			

Colomba Rustica

Segale, Albicocca e Polline

Grammatura	550gr	750gr	1000gr
Quantità			

Colomba Special

Fragole semicandite e Cioccolato Ruby

Grammatura	550gr	750gr	1000gr
Quantità			

Colomba Gianduia

Nocciole e Cioccolato al latte

Grammatura	550gr	750gr	1000gr
Quantità			



Colomba Salata

Pere semicandite, Formaggio Stravecchio

Grammatura	750gr
Quantità	

Focaccia Veneziana

All'amaretto e Mandorle

Grammatura	550gr
Quantità	

Focaccia Classica

Arancia e Limone

Grammatura	550gr
Quantità	

I nostri lievitati sanno soddisfare più palati, dal più esigente al più delicato. Per fare prodotti buoni ci vogliono ingredienti di alta qualità, tanto tempo prezioso e passione. Le nostre Colombe e Focacce hanno una **lievitazione lenta lenta all'incirca di 48 ore**, in cui il lievito matura e inizia a sprigionare tutti i suoi profumi. Sono ottime da gustare da soli o in compagnia. **Cosa aspetti provale subito!!**

NOME E COGNOME

TELEFONO

DATA ORDINE DATA RITIRO IN SEDE

INDIRIZZO DI SPEDIZIONE

NOTE

**POSSIAMO
SPEDIRE IL
TUO ORDINE**



Per ordinare **CHIAMACI** o **SCRIVICI** via whatsapp al **04321484676**