



ENO TECA²²

Catalogo

Colombe pasquali

ENOTECA22.IT

Colomba alle pesche senza lattosio

Pasticceria Lorenzetti

Dalla tradizione la classica Colomba Pasquale con impasto senza lattosio, arricchita di gocce di confettura alle pesche,
Peso 1Kg circa.

39€



ENO 22
TECA

Colomba pere e cioccolato

Pasticceria Lorenzetti

Dalla tradizione Pasquale, la nostra Colomba pere e cioccolato: ricoperta da un'ottima e irresistibile glassatura a base di cioccolato bianco, unica per la sua soffice consistenza e arricchita con cubetti di pera e gocce di cioccolato fondente. Un dolce dal gusto inconfondibile e particolare nello stesso tempo.

Peso 1Kg circa.

39€



ENO ²²
TECA



39€

Colomba al Gianduia

Pasticceria Lorenzetti

Dalla tradizione Pasquale, la nostra Colomba alla Gianduia: la morbidezza del nostro impasto tradizionale incontra la golosa bontà del cioccolato fondente e della nocciola IGP. Assolutamente irresistibile. Un dolce straordinario, frutto di una grande passione e ricerca di ingredienti di altissima qualità.

Peso 1Kg circa.

ENO ²²
TECA

39€

Colomba al Recioto

Pasticceria Lorenzetti

Dalla tradizione Pasquale, la nostra Colomba al recioto: un lievitato con la restrizione di un ottimo vin Recioto DOCG, amalgamato al nostro impasto, che gli dona il profumo e il sapore caratteristico.

Peso 1Kg circa.



ENO ²²
TECA

39€



Colomba con Albicocche (farina integrale e zucchero moscovado)

Pasticceria Lorenzetti

Colomba con morbidissime albicocche semicandite, impastata con farina integrale macinata a pietra (più ricca di fibre e micronutrienti, con indice glicemico di gran lunga più basso della tradizionale) e zucchero moscovado (ricco di sali minerali come fosforo, calcio, magnesio e potassio, oltre a vitamine del gruppo B).

Peso 1kg. circa.

ENO²²
TECA



ENO ²²
TECA

Colombe

Jacopo Maestri



23€



Colomba Pandorata Senza Canditi

Pasticceria Jacopo Maestri

Colomba senza canditi di Pasticceria incartata a mano. La pasta è morbida e priva di canditi, e la copertura è fatta sempre con una glassa al gusto di amaretto, con mandorle intere sgusciate non pelate e lo zucchero in granella. Il marchio Jacopo Maestri da sempre significa qualità, garanzia e bontà; il sigillo che viene apposto su tutti i prodotti che hanno questo marchio, identificabile dalle lettere JM, certifica la selezione alla base di essi.

Peso 1kg

23€

Colomba Classica con Canditi

Pasticceria Jacopo Maestri

Colomba Classica di Pasticceria incartata a mano, morbida e arricchita con canditi di arancio, ricoperta con una glassa al gusto di amaretto con mandorle intere sgusciate non pelate e zucchero in granella. Il marchio Jacopo Maestri da sempre significa qualità, garanzia e bontà; il sigillo che viene apposto su tutti i prodotti che hanno questo marchio, identificabile dalle lettere JM, certifica la selezione alla base di essi.

Peso 1kg

23€

Colomba Classica con uvetta

Pasticceria Jacopo Maestri

Colomba Classica di Pasticceria incartata a mano, morbida e arricchita con uvetta, ricoperta con una glassa al gusto di amaretto con mandorle intere sgusciate non pelate e zucchero in granella. Eccellenza ideale per gusti moderni. Il marchio Jacopo Maestri da sempre significa qualità, garanzia e bontà; il sigillo che viene apposto su tutti i prodotti che hanno questo marchio, identificabile dalle lettere JM, certifica la selezione alla base di essi.

Peso 1kg

26€

ENO²²
TECA



Colomba Doppio cioccolato

Pasticceria Jacopo Maestri

Colomba di Pasticceria incartata a mano, con gocce di cioccolato fondente e al latte che si alternano per offrire una doppia golosità. Il marchio Jacopo Maestri da sempre significa qualità, garanzia e bontà; il sigillo che viene apposto su tutti i prodotti che hanno questo marchio, identificabile dalle lettere JM, certifica la selezione alla base di essi.

Peso 1kg

26€

ENO²²
TECA



Colomba amarena e crema pasticcera

Pasticceria Jacopo Maestri

Colomba di Pasticceria incartata a mano. Il profumo delle amarene esalta la dolcezza di una ricca crema pasticcera fatta a mano. Una farcitura avvolgente che si fonde con l'impasto a lievitazione naturale ricoperto di glassa di amaretto e zucchero in granella. Il marchio Jacopo Maestri da sempre significa qualità, garanzia e bontà; il sigillo che viene apposto su tutti i prodotti che hanno questo marchio, identificabile dalle lettere JM, certifica la selezione alla base di essi.

Peso 1kg