



Colomba »Alla Frutta« Albicocche Candite

Pasticceria Filippi

Unsere Pasticceria Filippi fertigt klassisch österliche Colomba in rarer Ausnahmequalität. Aus echtem Sauerteig, der nichts mit der pappsüßen und staubtrockenen Massenware zu tun hat, die in der Zeit vor Ostern wieder billig die Regale füllt - von wegen »Colomba«. Das hier ist ein echtes Kunstwerk der Backkunst. Ohne Konservierungsstoffe. Die braucht echter Sauerteig nicht, um frisch zu bleiben. Ohne »naturidentische« Aromastoffe, also mit echter Vanille, echten Eiern und echter Butter gebacken. Familie Filippi legt großen Wert auf die Qualität ihrer Zutaten. Deshalb kosten ihre Backwaren mehr als andere, schmecken aber auch nach viel mehr. Es ist die Textur ihres Teiges, die begeistert. Sie macht Qualität fühlbar als Konsistenz. Souveränes Handwerk, schmeckbar anders.

Albicocche candite. Frisch kandierte Aprikosen. Die suhlen sich hier so saftig, weich und sinnlich im Teig wie glückliche Schweine in der Kuhle. Ein raffiniertes Spezialformat ohne zugesetzten Zucker im Teig, ausschließlich mit der natürlichen Süße frisch kandierter Aprikosen aus Saluzzo im Piemont »gewürzt«. Sie sorgen für geradezu sinnliche Konsistenz im feucht flauschigen Teig, saftig und traumhaft intensiv im Geschmack. Zurückhaltender Überzug aus Eiweiß, Bari-Mandeln und wenig Zucker.

Große 750 g-Geschenckpackung

0,75kg
SPEZ127



www.weinhalle.de