

Colomba classica all'arancia

Ingredienti: *farina tipo "0", *arancia candita a cubetti (17%), *burro, acqua, *tuorlo d'uovo, *zucchero di canna, *miele, sale, *olio ess. arancio. **Copertura:** *zucchero di canna, *albume d'uovo, *farina di mandorle, *mandorle grezze intere, *fioretto fine di mais, *nocciole macinate, *amido di mais.

26,00 € al pezzo (da 750 gr)

Colomba all'albicocca

Ingredienti: *farina tipo "0", *albicocche a cubetti (17%), *burro, acqua, *tuorlo d'uovo, *zucchero di canna, *miele, sale, *olio ess. arancio. **Copertura:** *zucchero di canna, *albume d'uovo, *farina di mandorle, *mandorle grezze intere, *fioretto fine di mais, *nocciole macinate, *amido di mais.

26,00 € al pezzo (da 750 gr)

Colomba al Cioccolato

Ingredienti: *farina tipo "0", *burro, *gocce di cioccolato (15%), acqua, *tuorlo d'uovo, *zucchero di canna, *miele, sale, *olio ess. arancio. **Copertura:** *zucchero di canna, *albume d'uovo, *farina di mandorle, *mandorle grezze intere, *fioretto fine di mais, *nocciole macinate, *amido di mais.

26,00 € al pezzo (da 750gr)

(*) materie prime da agricoltura biologica

disponibili da martedì 12 Marzo

chi fosse interessato si affretti a lasciare al più presto

la prenotazione perché la produzione è come sempre limitata

031.623395 – WhatsApp 338.7226847 - damiano.fornaio@gmail.com