



*Colomba pere e cioccolato di
Pasticceria Filippi*
**UN PERFETTO EQUILIBRIO TRA I
SAPORI**

Una colomba realizzata con gocce di cioccolato fondente Vidamà della Costa d'Avorio e gustosi pezzetti di pera candita. Non un cioccolato fondente qualsiasi quello scelto, ma un prodotto di grande qualità, dal gusto mediamente amaro e dall'aroma lievemente nocciolato e agrumato, che trova la sua migliore esaltazione nelle pere, naturali e senza conservanti, accuratamente lavorate. Per le pere il processo di canditura avviene naturalmente, senza pressioni meccaniche. La pasta madre della Colomba è realizzata con il lievito naturale tenuto in vita e rinfrescato di giorno in giorno dal 1972. Le uova sono solo di galline allevate all'aperto da un'azienda cruelty-free, mentre il miele proviene da un'azienda specializzata dei Colli Euganei.