

COLOMBA CON ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

COLOMBA WITH BALSAMIC VINEGAR OF MODENA

Dall'incontro fra l'agrodolce dell'Aceto Balsamico di Modena IGP e la dolcezza del tradizionale dolce pasquale, nasce una Colomba morbida, fragrante e aromatica. L'Aceto Balsamico di Modena IGP Giusti viene utilizzato per arricchire l'impasto, per far macerare le uvette, che risultano così più profumate e aromatiche, e aggiunto alla crema di farcitura. La Colomba Giusti è infine ricoperta con una glassa al cioccolato fondente. Un classico dolce pasquale dall'abbinamento insolito e originale.

From the sweet and sour taste of Balsamic Vinegar of Modena and the sweetness of the traditional Italian easter dessert, born the Colomba Giusti. A soft and fragrant leavened cake with pleasant balsamic scents. Our 3 Gold Medals is added to the dough, used to soak the raisins and added in the form of cream filling. It is finally covered with a delicious dark chocolate glaze. A classic easter dessert with an unusual and original combination, perfectly balanced and pleasant on the palate.

Codice Code	G18
Capacità Size	1 kg
Durata prodotto Shelf life	8 mesi months
Pz. per cartone Item x carton	6
Peso cartone Weight carton	7,2 kg
Dim. cartone Carton dimension	74,5 x 35 x 29 cm
Codice EAN Ean code	8006911006386
Cartoni per pallet Box per pallet 80 x 120	18 (3 x 6 strati layers)

