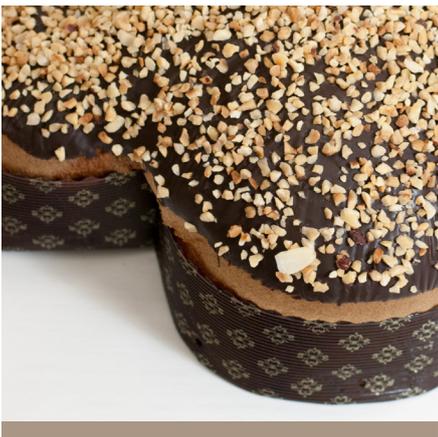


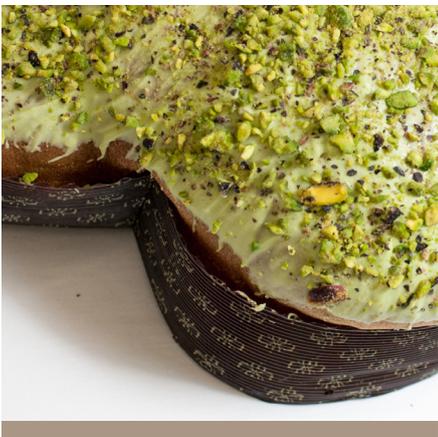
Con gocce di cioccolato



Al cioccolato



Al pistacchio



COLOMBE

Con colomba pasquale si indicano diversi dolci pasquali tipici dell'Italia. Vi sono due principali dolci cui fa riferimento la dizione "colomba pasquale": uno è la colomba pasquale inventata in Lombardia negli anni trenta del 1900 e poi diventata quella commercialmente più diffusa in tutta Italia, l'altro di più antica tradizione è la colomba pasquale diffusa in Sicilia e chiamata anche it palummeddi o pastifuorti. Entrambe sono state ufficialmente inserite nella lista dei prodotti agroalimentari tradizionali italiani (P.A.T) del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (Mipaaf) e riconosciute come tipiche dei rispettivi territori (Lombardia e Sicilia).

La nostra versione a forma di colomba è un dolce a "pastaforte" realizzato con zucchero e farina doppio zero.

Tradizionale, con gocce di cioccolato, con vasetti (pistacchio, mandorla, cioccolato scuro)

GUSTI

con gocce di cioccolato

con vasetti (pistacchio, mandorla, cioccolato scuro)

al cioccolato

al pistacchio

PEZZATURA

900/1200 gr. cad. - confezioni da 1 panettone

Di Noto, è un marchio di:

ICEFARM

Sede legale:

via G. Miglioli 26
26015 Soresina (CR)
Italy

Sede Operativa:

C.da S. Maria della Palate
98079 Tusa (ME)
Italy

Punto Vendita:

Piazza Colonna 356/357
00187 Roma
Italy

P.I. 01659590192

Tel. +39 0921 334289
Fax +39 0921 334616
dinoto.eu
info@dinoto.eu