

Colombe, conigli e altre leccornie



LA FORMA DEL GOLOSO

Due idee per regalare o regalarsi il buon cioccolato Ferrero Rocher, con i pezzi di nocciola: uovo Pasqua d'Oro o Scoiattolo? Ai golosi la scelta (gr 225, € 9,90; gr 90, € 2,90).



ESOTICHE VARIAZIONI SUL TEMA

Non la solita Colomba: il **Viaggiator Goloso** propone ben 12 varianti, da quella ai frutti esotici (1 Kg, € 7,49) a quella cioccolato e zenzero (gr 750, € 8,99).

Bello fuori, buono dentro

L'uovo di Pasqua Gigante di Loacker è uno scrigno al cui interno sono custoditi ben 17 golosi prodotti, in formato classico o mini (gr 451, € 19,90).



FATTA COME UNA VOLTA

Scorze d'arancia candite lentamente, una preparazione artigianale e tante mandorle intere fanno della Colomba Classica Alemagna un mito sulla tavola pasquale (1 Kg, € 12).



PER LUI O PER LEI?

Tanto finissimo cioccolato al latte racchiude sorprese dedicate a bimbi e bimbe, firmate Clementoni: sono le Uova Maschio e Femmina di Caffarel (gr 230, € 18,90).



IMPASTI SETOSI

Prodotta con mandorle di Puglia, intere e pelate, la Farina di Mandorle de Le Farine magiche è ideale per preparare golosi macarons, pasticcini, marzapane (€ 4,20).

UNA PAUSA DI BUON RELAX

Dissetante grazie al lampone, dolce grazie alla vaniglia: è l'infuso Pompadour, senza teina (€ 2,79).



FONDENTE E BIO

È di cioccolato bio extra fondente l'uovo di Baule Volante: la sorpresa? Una bustina di semi (gr 200, € 9,50).



PER I PALATI PIÙ ESIGENTI

Fondente al 56%, della linea Frutti di bosco, con granella di lamponi (gr 540, € 55), o Bianco salato, della linea In fiore Gran Gourmet (gr 500, € 55): è il cioccolato delle uova di Pasqua Venchi.



FETTE LUNGHE DALL'ARTICO

Il Salmone selvaggio Sockeye di KV Nordic Fetta Lunga è tagliato in modo longitudinale: senza scarto, si gusta meglio (gr 80, € 8,60).



DOPPIA CREMA E DOPPIA SORPRESA

Per la Pasqua dei più golosi una Colomba speciale: è la Maxicock White Balocco, con crema e copertura di cioccolato bianco e fondente (€ 5,99). E per i bimbi di casa, le Uova Amici del Mare e Amici della Savana con doppia sorprese DeAgostini: una all'interno, altre on line (€ 6,99).



ROSATO E DELICATO

Ottimo per accompagnare piatti a base di pesce e carni bianche, il Monferrato Doc Chiaretto di Capetta è un vino rosato, dal profumo fresco e dal gusto armonico e delicato. Si serve fresco, intorno ai 10-12° (€ 5).



NO BURRO, SÌ AL GUSTO
Lievito madre naturale, mandorle pugliesi, olio extravergine di oliva (e niente burro): per questo il Dolce di Pasqua Fratelli Carli è speciale (1 Kg, € 17,80).

Porta in gita i tuoi piatti



Per informare e poi portare ovunque i piatti per la gita di Pasquetta, c'è il coperchio che si chiude sullo stampo stesso. Funziona così la linea Bake Away Colours di Guardini. Quattro le forme disponibili: tortiera, lasagnera, stampo per 12 muffins e per la crostata (a partire da € 16,10).

L'ELEGANZA DEL ROSSO

Nasce da una selezione delle uve Sangiovese e Montepulciano il vino Marche Rosso Lo Puro Igp di Costadoro: con eleganza e carattere si lega bene ai piatti tradizionali della cucina mediterranea. Ed è senza solfiti (€ 5).

