

PALUANI: AL VIA LA PRODUZIONE PER LA PASQUA 2022

written by Marco Salvaterra | 31 gennaio 2022

La storica azienda veronese da sempre icona di artigianalità e tradizione Made in Italy accende i forni per la produzione delle sue delizie pasquali.



Verona, 1 febbraio 2022- **Paluani** annuncia la ripresa della produzione dei dolci pasquali che vedrà protagonista la colomba della linea **Gran Velo**. Tradizione e artigianalità, da sempre valori fondamentali della storica azienda, danno vita ad un prodotto di altissima qualità che esalta anche per questa Pasqua la tradizione dolciaria incontrando sempre più il gusto delle nuove generazioni.

“È iniziata martedì scorso la piena produzione della campagna pasquale che vedrà protagonista la nostra nuova linea di colombe Gran Velo” - dichiara **Gianluca Cazzulo Direttore Commerciale Paluani**. *“Queste colombe nascono dalla maestria dei nostri pasticceri con una ricetta unica e un processo di lavorazione ancora manuale che mantiene fede alla più antica tradizione italiana dei prodotti lievitati da forno. Questo ci permetterà di portare qualità e valore a tutta la filiera distributiva ma specialmente ai nostri consumatori che avranno la possibilità di festeggiare la Pasqua con una colomba particolarmente soffice e delicata. Le colombe Gran Velo saranno proposte in una nuova ed elegante confezione da pasticceria impreziosita dall’oro a caldo”*

La passione per la bontà e la voglia di creare qualcosa di speciale dell’azienda veronese hanno dato vita alle colombe della linea Gran Velo. Una gamma di prodotti che spazia dalla colomba classica glassata con mandorle intere, alla colomba senza canditi glassata con mandorle sfilettate e la colomba con gocce di cioccolato fondente extra 70% con glassa al cacao e mandorle intere.

Alla base di queste ricette, come per tutti i prodotti Paluani, ci sono ingredienti selezionatissimi quali latte fresco

italiano, uova di galline italiane allevate a terra e burro naturale, ma soprattutto la caratteristica principale del prodotto è da ricercarsi nella lavorazione ancora manuale dei pasticceri, dei fornai e dei lievitisti che da decenni sono i veri protagonisti della qualità Paluani.