
SaronnoNews

La Colomba Punto Rosso, l'eccellenza della tradizione pasquale

Valentina Rizzo · Friday, March 8th, 2024

Un prodotto artigianale, composto solo da ingredienti di altissima qualità, senza alcun tipo di conservanti, miglioranti né aromi. Anche per la Pasqua del 2024 **fa il suo ritorno la Colomba Punto Rosso**, un'eccellenza artigianale proveniente dal laboratorio di pasticceria Punto Rosso, situato in via Gorizia 41 a Saronno e targato Paolo Lazzaroni & Figli.

La Colomba Punto Rosso trae **ispirazione da un'antica ricetta**, risalente agli archivi storici della famiglia Lazzaroni, arricchita dalle preziose indicazioni di uno dei maestri più autorevoli nel panorama della pasticceria italiana, il maestro Rolando Morandin.

Con l'obiettivo di offrire il massimo livello di qualità nel mercato dei lievitati pasquali, la Colomba Punto Rosso si presenta in tre varianti distintive. **Classica con arancia candita**, la versione tradizionale arricchita dalla freschezza e dalla dolcezza degli agrumi canditi.

Senza Canditi, per coloro che prediligono la purezza del gusto, una variante che offre l'autenticità del lievito madre senza alcuna aggiunta di frutta candita.



All'Amaretto con pasta di mandorle, albicocca e cioccolato, un tripudio di sapori che sposa la morbidezza della pasta di mandorle con la dolcezza dell'albicocca, impreziosita dalla pucciatura con cioccolato e granella di Amaretto.

La produzione limitata di queste prelibatezze ne fa un vero e proprio tesoro da scoprire e gustare durante le festività pasquali. La Colomba Punto Rosso è disponibile esclusivamente presso lo spaccio aziendale di Saronno.

Per chi desidera **prenotare la Colomba Punto Rosso** è necessario scrivere a **info@chiostrodisaronno.it**.

This entry was posted on Friday, March 8th, 2024 at 1:17 pm and is filed under [Varesotto](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.