

SaronnoNews

Le deliziose uova di Pasqua di Punto Rosso, un connubio di tradizione e gusto

Valentina Rizzo · Wednesday, March 13th, 2024

Il **periodo pasquale** si avvicina e con esso l'attesa per le classiche golosità che arricchiscono le nostre tavole in questa festività così speciale.

Dal **laboratorio di alta pasticceria artigianale di Paolo Lazzaroni & Figli**, nel quartier generale di via Gorizia 41 a **Saronno**, oltre alla **Colomba Punto Rosso**, l'azienda propone ai suoi clienti una selezione esclusiva di uova di Pasqua, vere e proprie opere d'arte dolciarie che combinano tradizione e gusto.

Le uova sono proposte in **due gusti irresistibili**. La prima opzione è un tripudio di golosità: un simpatico uovo di cioccolato al latte decorato.

Con un guscio esterno delicato e avvolgente, **l'uovo al latte** di Punto Rosso si scioglie in bocca regalando un'esplosione di sapori che conquisterà i palati più esigenti.

La Colomba Punto Rosso, l'eccellenza della tradizione pasquale

Per gli amanti del **cioccolato fondente e del gusto raffinato dell'amaretto**, Punto Rosso propone un'altra prelibatezza: un uovo di cioccolato fondente avvolto da granelle all'amaretto.

Per chi desidera **prenotare è necessario scrivere a info@chiostrodisaronno.it**.

This entry was posted on Wednesday, March 13th, 2024 at 11:46 am 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.