

SaronnoNews

E' tempo di Pasqua: al Punto Rosso Lazzaroni di Saronno le colombe artigianali con una promozione speciale

Mariangela Gerletti · Thursday, March 12th, 2026

Al Punto Rosso Lazzaroni è già tempo di Pasqua. Nello spaccio aziendale sono infatti arrivate le colombe artigianali, proposte con **una promozione speciale valida fino al 15 marzo**, pensata per far conoscere e assaggiare la qualità dei lievitati realizzati dalla storica azienda dolciaria.

Due le varianti disponibili. **La colomba classica artigianale**, con arancia candita e ricoperta da glassa di mandorle, granella di zucchero e mandorle, e la **colomba artigianale “Nuda e Pura”**, preparata senza canditi ma con la stessa copertura di glassa alle mandorle e granella di zucchero.



Lievitazione lunga e lievito madre storico

Le colombe sono realizzate seguendo **una lavorazione che punta sulla qualità degli ingredienti e sui tempi della tradizione**. I lievitati vengono infatti prodotti solo con lievito madre di oltre

novant'anni e attraverso una lievitazione lenta che supera le 60 ore.

Una lavorazione che consente di ottenere **un impasto soffice e fragrante**, valorizzando le caratteristiche tipiche dei dolci pasquali artigianali.



Promozione fino al 15 marzo

La promozione proposta dal Punto Rosso Lazzaroni permette quindi di provare **le due colombe artigianali a prezzo speciale**, in vista delle festività pasquali.

Un'occasione per assaggiare in anticipo uno dei dolci simbolo della Pasqua, preparato secondo la tradizione dei grandi lievitati.



This entry was posted on Thursday, March 12th, 2026 at 10:34 am and is filed under [Tempo Libero](#), [Varesotto](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.