

## Per una Pasqua di sorprese, ecco tutti i gusti delle Colombe TIGROS

Publicato: Venerdì 24 Marzo 2023



Soffici, glassate, dall’impasto ricco di ingredienti che ne impreziosiscono la trama: sono le Colombe di Pasqua. Nei supermercati TIGROS, troverete sette varietà differenti pronte a sorprendere anche i palati più esigenti.

### Il segreto è negli ingredienti

Se gli ingredienti selezionati sono la base di partenza, passione e pazienza sono i due elementi altrettanto importanti per realizzare le Colombe di Pasqua TIGROS.

Una lievitazione lenta, che rispetta i tempi necessari all’impasto per raggiungere il punto di equilibrio perfetto fra sofficità e morbidezza, ossia quell’effetto “nuvola che si scioglie in bocca” segno dei lievitati meglio riusciti.

### Sette colombe per tutti i palati

Partiamo dalla più classica, la **Colomba Tradizionale**, che offre a chi l’assaggia il sentore burroso dell’impasto accompagnato dall’aroma delle scorzette di arance e dalla croccantezza dolcissima della glassa alle mandorle. Proprio quella che i bambini amano – giustamente – rubare dalle fette dei grandi!



Pensate se quella glassa avesse le nocciole...Un'idea che diventa realtà con la **Colomba Nocciole e Cioccolato TIGROS**, che svela al suo interno pepite di cioccolato fondente incastonate nel morbido impasto realizzato con lievito naturale, ricoperto da un cappello di glassa e nocciole.

E se volete sperimentare sapori originali e sofisticati, non perdetevi l'occasione di assaggiare la **Colomba Pesca e Amaretti** e quella **Albicocca, Cioccolato e Zenzero**. Nella prima è il gioco di contrasti a fare da protagonista: quello fra la dolcezza profumata della pesca candita che si sposa con l'intensità dell'amaretto. Mentre nella Colomba Albicocca, Cioccolato e Zenzero si realizza l'armonia fra la dolcezza dell'albicocca, la piccantezza aromatica dello zenzero e la profondità intensa del cioccolato. Provare per credere!

E se è proprio l'intensità del fondente a far breccia nel vostro cuore, non lasciatevi sfuggire anche la **Colomba Pere e Cioccolato**, che incanta le papille gustative di grandi e piccini. Alle pepite di cioccolato fondente e di pera candita è accostato un cappello di glassa alle nocciole, arricchito con mandorle e granella di zucchero per una vera esplosione di dolcezza.

Una reinterpretazione dalle note mediterranee è la **Colomba al Pistacchio**, un dolce realizzato con uova fresche italiane da galline allevate a terra e latte fresco italiano, lievito di birra e lievito madre che si prende ben 36 ore di lievitazione. Una glassa golosissima, di cioccolato fondente e scaglie di cioccolato bianco, è la dolce spalla alla saporita crema di pistacchio che fa da cuore a questa colomba.

## Mi piace la colomba ma...

Ma ci sono loro, come per il panettone: i canditi! Sono tanti quelli a cui non piace il loro sapore agrumato, ma che non vorrebbero rinunciare all'esperienza soffice di questo dolce lievitato. TIGROS ha pensato anche a voi, amanti delle cose semplici ma non banali, con la **Colomba senza Canditi**. Ben due giorni di lievitazione, due tipi di lieviti – madre e di birra – e una glassa lavorata artigianalmente arricchita con mandorle intere e granella di zucchero.

## Tanti gusti per ogni momento della giornata

Una così ampia offerta di gusti si presta ad accompagnare l'attesa della Pasqua in ogni momento della

giornata. Dall'inizio, dove le Colombe TIGROS possono fare da protagoniste durante la colazione, alla fine, essendo perfette per essere gustate anche come dolce a fine cena. E che dire della merenda del mattino o del pomeriggio, o di quando si ha voglia di qualcosa di dolce per coccolarsi? Le sette Colombe TIGROS sono pronte a rispondere alle vostre esigenze di bontà, ognuna col suo gusto unico e irripetibile.

Che aspettate? Correte a provarle tutte, le trovate da TIGROS in edizione limitata al periodo di Pasqua.

Trova il punto vendita più vicino a te [cliccando qui](#)

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it