

CARTA DELLE COLOMBE

E DELLE UOVA

COLOMBE



ERCOLI 1928

Nato dall'esperienza dei nostri pasticceri, la colomba pasquale classica a marchio Ercoli è un prodotto artigianale realizzato come da tradizione, con ingredienti selezionati e una particolare attenzione a tutte le fasi di lavorazione.

COLOMBA TRADIZIONALE 1 Kg 28,00 €

AT PÂTISSIER ANDREA TORTORA

Dopo aver lavorato per anni al fianco di chef stellati e pasticceri pluripremiati, nel 2017 Andrea Tortora lancia il suo AT Pâtissier, che vuole offrire grandi lievitati in chiave elegante e contemporanea.

UOVO DI TORTORA TRADIZIONALE 700 gr 55,00 €

UOVO DI TORTORA CHOCOLATE EDITION 700 gr 55,00 €

DE VIVO

La storia inizia a Pompei, nel 1955, con un panificio in cui vigeva una regola fondamentale: l'utilizzo del lievito madre. Regola che vale ancora oggi e che connota la produzione di tutti i lievitati della pasticceria De Vivo e accompagna le preparazioni rituali dei dolci.

COLOMBA CHOCORHUM 1,2 Kg 55,00 €

COLOMBA DELIZIA AL LIMONE 1,2 Kg 55,00 €

COLOMBA SFOGLIATELLA 1 Kg 48,00 €

COLOMBA ZEPPOLA NAPOLETANA 1,2 Kg 55,00 €

DOLCEMASCOLO

Insignito del premio speciale di miglior Pasticcere Emergente d'Italia dalla guida Pasticceri e Pasticcerie 2021 del Gambero Rosso, Matteo Dolcemasclo ha dedicato la propria vita all'arte pasticceria nel suo laboratorio di Frosinone.

COLOMBA CLASSICA 950 gr 46,50 €

COLOMBA CIOCCOLATO E PERE 950 gr 46,50 €

FIASCONARO

Alta pasticceria siciliana da quattro generazioni. Sapori antichi e genuini e ingredienti selezionati con cura, privilegiando le produzioni tipiche del territorio, sono il segreto della bontà dei lievitati.

COLOMBA CLASSICA 1 Kg 22,00 €

COLOMBA AL CIOCCOLATO DI SICILIA D&G 100 gr 16,00 €

COLOMBA ALBICOCCA E CIOCCOLATO DI MODICA IGP 1 Kg 25,00 €

COLOMBA ALLE MANDORLE DI SICILIA D&G 750 gr 38,50 €

COLOMBA CON CIOCCOLATO E CONFETTURA DI FRAGOLINE DI BOSCO D&G 1 Kg 54,50 €

COLOMBA ORO NERO 1 Kg + crema al caffè 36,50 €

COLOMBA ORO VERDE 1 Kg + crema di pistacchi 39,00 €

COLOMBA PANDORATA 1 Kg 22,00 €

GABBIANO

Nel pieno centro storico di Pompei, la Pasticceria Gabbiano unisce la tradizione dolciaria partenopea ad una grande tecnica sui prodotti lievitati. Le colombe di Salvatore Gabbiano sono genuine, preparate con lievito madre, burro e ingredienti selezionati, che le rendono uniche.

COLOMBA TRADIZIONALE 1 Kg 50,00 €

COLOMBA CIOCCOLATO 1 Kg 50,00 €

COLOMBA AL PISTACCHIO 1 Kg 54,00 €

IGINIO MASSARI

Considerato uno dei veri grandi Maestri Pasticcieri italiani, nella sua carriera ha vinto oltre 300 concorsi, premi e riconoscimenti nazionali e internazionali. Talento, creatività e ferrea disciplina professionale lo rendono il punto di riferimento dell'alta pasticceria italiana.

COLOMBA TRADIZIONALE 1 Kg 69,00 €

MUZZI

Un piccolo laboratorio nato nel 1795 a Foligno che ancora oggi, con tecniche all'avanguardia, conserva la stessa attenzione agli ingredienti utilizzati, producendo un'eccellente colomba, regina delle tavole pasquali.

COLOMBA SENZA CANDITI 1 Kg 24,00 €

OLIVIERI 1882

Un'azienda a conduzione familiare attiva da quasi 140 anni, pluripremiata per la produzione di lievitati d'eccellenza. La colomba Olivieri è tra le migliori colombe d'Italia secondo il Gambero Rosso.

COLOMBA CLASSICA 900 gr 47,00 €

PANIFICIO ASCOLESE

Un forno a conduzione familiare, in provincia di Salerno, che si contraddistingue per l'utilizzo di materie prime selezionate, fantasia e dedizione. Ingredienti naturali e nessun additivo per esprimere al meglio la bontà dei suoi lievitati.

COLOMBA TRADIZIONALE 1 Kg 47,00 €

RENATO BOSCO

Famoso per la sua pizza gourmet, Renato Bosco approfondisce con curiosità il mondo della pasticceria e dei lievitati. Il risultato? Una colomba fragrante e perfettamente bilanciata.

COLOMBA CLASSICA 1 Kg 50,00 €

TIRI

Da oltre sessant'anni la famiglia Tiri si dedica all'arte della lievitazione, in provincia di Potenza, in quella che viene riconosciuta come la prima pasticceria al mondo di soli dolci lievitati. Le migliori materie prime selezionate personalmente dal Maestro Tiri, tre lunghissime lievitazioni, 72 ore di lavorazione e un lievito madre centenano danno vita a una colomba insuperabile per morbidezza, digeribilità, profumo e gusto.

COLOMBA TRADIZIONALE 1 Kg 55,00 €

COLOMBA AL CAFFÈ E CIOCCOLATO BIANCO 1 Kg 55,00 €

COLOMBA AL CARMELLO SALATO 1 Kg 61,00 €

UOVA

BELLANTONI

Bellantoni Cioccolato nasce dalla mente del pluripremiato cioccolatiere Giacomo Bellantoni. Artigianalità e creatività sono le parole chiave del suo lavoro, a partire dalla selezione delle materie prime, fino all'ideazione degli abbinamenti e alla lavorazione scupolosa.

UOVO AMBRA ARACHIDI E CARMELLO SALATO 380 gr	38,00 €
UOVO RUBINO LAMPONE CROCCANTE E CIOCCOLATO BIANCO 380 gr	38,00 €
UOVO QUARZO CRISPY COOKIES 380 gr	38,00 €
UOVO CACAO PERÙ 70% E NIBS DI CACAO 380 gr	38,00 €
UOVO ROCHER PISTACCHIO 380 gr	45,00 €

GUIDO GOBINO

Oltre 50 anni di storia, un forte legame con il territorio piemontese e la sua tradizione cioccolatiera, fanno di Guido Gobino un punto di riferimento per gli amanti del cioccolato. Il suo N'Uovo unisce bontà e design.

UOVO T7 FONDENTE EXTRA BITTER 300 gr	29,50 €
UOVO T7 LATTE 300 gr	29,50 €
UOVO MONORIGINE FONDENTE ECUADOR 90% 700 gr	100,00 €
N'UOVO JUNIOR GRANELLATO FONDENTE 500 gr	85,00 €
N'UOVO JUNIOR GRANELLATO LATTE 500 gr	85,00 €

MAGLIO

L'azienda nasce in Puglia alla fine del 1800 e negli anni diventa sinonimo di cioccolata di qualità. La Pasqua Maglio è un'esplosione di colore, con una varietà capace di soddisfare i gusti di tutti.

UOVO CIOCCOLATO FONDENTE 250 gr	27,00 €
UOVO CIOCCOLATO AL LATTE 250 gr	27,00 €
UOVO CON FAVE DI CACAO FONDENTE 62% 350 gr	34,00 €
UOVO LATTE & CEREALI 200 gr	20,00 €
UOVO AL LATTE 34% RICOPERTO DI ARACHIDI TOSTATE E SALATE 400 gr	28,00 €
UOVO AL LATTE 34% RICOPERTO DI MANDORLE TOSTATE E SALATE 400 gr	35,00 €
UOVO AL LATTE 34% RICOPERTO DI PISTACCHI TOSTATI E SALATI 400 gr	41,00 €
UOVO CUYAGUA CACAO 100% CRIOLLO 180 gr	21,50 €
UOVO CUYAGUA AL LATTE 55% CRIOLLO 180 gr	21,50 €

STRINGHETTO

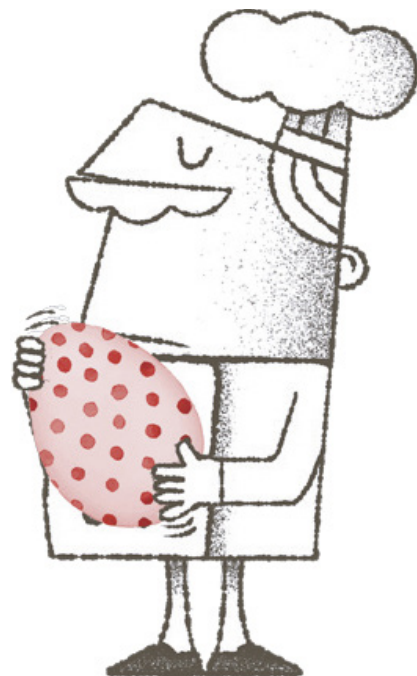
Una giovane azienda a conduzione familiare che produce cioccolata di alta qualità. Tutto inizia dall'accurata selezione delle materie prime, per poi proseguire con la lavorazione esclusivamente artigianale.

UOVO CIOCCOLATO FONDENTE 420 gr	35,50 €
UOVO CIOCCOLATO AL LATTE 420 gr	35,50 €
UOVO NOCCIOLATO FONDENTE 450 gr	41,00 €
UOVO NOCCIOLATO LATTE 450 gr	41,00 €
UOVO CIOCCOLATO BIANCO E PISTACCHIO 420 gr	41,00 €

VENCHI

Basta il nome per evocare tutta la bontà del suo cioccolato. Venchi, ditta piemontese nata nel 1878 a Torino, utilizza solo ingredienti naturali e pochi zuccheri per una produzione interamente senza glutine e senza olio di palma.

UOVO CIOCCOLATO FONDENTE 60% 220 gr	28,00 €
UOVO CIOCCOLATO AL LATTE 220 gr	28,00 €
UOVO BIMBA LATTE 220 gr	23,50 €
UOVO BIMBO FONDENTE 220 gr	23,50 €
UOVO BIMBO LATTE 220 gr	23,50 €
UOVO TEEN CIOCCOLATO FONDENTE 220 gr	23,50 €
UOVO BACIO DI DAMA IN SCATOLA 600 gr	61,00 €
UOVO BRUTTO&BUONO EXTRA FONDENTE 70% IN SCATOLA 500 gr	61,00 €
UOVO NOUGATINE IN SCATOLA 570 gr	58,00 €



ERCOLI PRATI
VIA MONTELLO 26 - ROMA
TEL. 06 37 20243

ERCOLI PARIOLI
VIALE PARIOLI 184 - ROMA
TEL. 06 80 80084

ERCOLI TRASTEVERE
VIA GIGGI ZANAZZO, 4
TEL. 06 96 527412