PASQUA DAL GUSTO BIO:

PER TUTTI I GUSTI

Nei punti vendita della Cooperativa Della Rava e Della Fava di Asti è disponibile un'assortita proposta di dolci pasquali realizzati con materie prime rigorosamente da coltivazione biologica, lavorazione artigianale e lievitazione a pasta madre.

DOLCI DAL SAPORE ANTICO

Il classico prodotto da forno della Pasqua si presenta in due formati e diversi gusti.

Alcuni dolci vengono lavorati utilizzando farine di grani antichi come il farro ed il kamut e con ricette che prevedono esclusivamente dolcificanti naturali: il biscottificio Aries di Vidor nel trevigiano.

DOLCE PASQUA A BASE DI GRANO KHORASAN KAMUT©
750 gr. € 13.50

DOLCE PASQUA CON FARINA DI FARRO
750 gr. € 12.50

Unica ed originale, morbida e fragrante è la corolla pasquale con farina di farro macinata a pietra con ricetta vegana ed impreziosita dalla presenza dello zucchero di palma.
Quest'anno anche nella versione con farina di farro con cocco e cioccolato Fondente.

COROLLA DA FARINA DI FARRO
500 gr. € 9.90

COROLLA CON COCCO E CIOCCOLATO
500 gr. € 10.50

I CLASSICI BIO

Non mancano i classici della Pasqua!

COLOMBA CLASSICA DALLA TRADIZIONE
Con ingredienti rigorosamente bio
750 gr. € 11.90

COOPERATIVA l'ava e fava

naturasi
bio per vocazione

COLOMBA SENZA CANDITI ECOR
650 gr. € 11.40

CAMPANA PASQUALE
con l'aggiunta di farina di mandorle e di riso.
650 gr. € 11.40

COLOMBINA
100 gr. € 4.95

LINEA SENZA GLUTINE

COLOMBA GLUTEN FREE
lavorata con farine da cereali privi di glutine.
420 gr. € 11.70

COLOMBA GLUTEN FREE IN FORMATO MIGNON
Lavorata con farine da cereali privi di glutine.
100 gr. € 3.15

COOPERATIVA rava e fava

naturasi bio per vocazione

DOLCI ARTIGIANALI COTTI NEI FORNI A LEGNA

Una linea di dolci pasquali che merita uno spazio a sé per la sua eccellenza sono quelli realizzati da Panificio Rizzato di Zugliano nel Vicentino: la cura artigianale della lavorazione s'impreziosisce con la cottura nei forni a legna dando al prodotto finale una fragranza ed un profumo inimitabili. Il risultato sono dolci dal sapore delicato, privi di aromi naturali perché utilizzano soltanto vaniglia in bacca, pasta d'arancio di loro produzione e farina di farro che è presente in quasi tutti gli impasti.

I canditi sono gustosi e profumati, grazie ad un processo di lavorazione semplice ed antico. Delicati e genuini perché non vengono impiegati additivi alimentari. Originali perché oltre ai canditi tradizionali sono riusciti a candire prodotti più insoliti che la natura mette a disposizione.

COLOMBE TRADIZIONALI FRESCHE
500 gr. € 12.00

TRECCIA CON UVETTA
500 gr. € 8.00

DOLCI PASQUALI VEGANI
500 gr. € 12.00

I PRODOTTI PASQUALI BIO LI TROVI AD ASTI IN ESCLUSIVA ALLA COOPERATIVA DELLA RAVA E DELLA FAVA

Piazza Porta Torino, 14-15 - tel. 0141-210911
Via Cavour, 83 - tel. 0141-321869