GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

Comprar una Colomba Pasquale, postre típico de Semana Santa

Actualidad Empresarial | 30/03/2022 | 00:00

Una de las principales costumbres populares de Semana Santa es degustar dulces y postres típicos en familia.

Al respecto, la repostería italiana es una de las más ricas, no solo en sabor, sino también en variedad de opciones. Muestra de ello es la “Colomba Pasquale” o Paloma de Pascua, un pan dulce infaltable en la mesa.

Una versión exquisita y saludable de este pan es la que ofrece Biopanadería, un lugar donde comprar Colomba Pasquale también se ha vuelto tradición, ya que ofrece toda la calidad y sabor de la receta original, pero con el distintivo de usar ingredientes ecológicos en su preparación, entre los que se encuentran el Aceite de Oliva Virgen Extra sustituyendo a las mantequillas.

Los orígenes de la Colomba Pasquale

Desde sus inicios, la Colomba Pasquale ha sido calificada como un postre tradicional de la Semana Mayor. Esto se debe a que se originó como una ofrenda de paz concedida al Rey Lombardo Alboino tras el asedio de Pavía. Si bien su consumo era muy frecuente en Italia, este pan dulce en forma de paloma no tardó en integrarse a otras culturas.

Son diversos los territorios que en la actualidad incluyen este postre a su mesa como parte de las celebraciones en Semana Santa. Es por ello, que cientos de panaderías se han dedicado a preparar la Paloma de Pascua en su receta original, cuyos ingredientes principales son la harina, azúcar y huevo.

No obstante, el glaseado con almendras que recubre la Colomba Pasquale es uno de sus elementos más atractivos y que, además, le otorga un toque crujiente y un sabor inigualable que le ha permitido popularizarse cada vez en más culturas.

Biopanadería y su propuesta ecológica y saludable

Con más de 21 años de experiencia en la industria alimentaria y promoviendo la sostenibilidad y conciencia en este sector, Biopanadería ha destacado en el mercado productos de panadería cuya elaboración es 100% artesanal y con certificación ecológica.

Como parte de su gran variedad de opciones, este obrador cuenta con una particular versión de este producto, elaborado a base de masa madre natural de cultivo propio. Todo esto, con el objetivo de garantizar el sabor tradicional de este pan, también su máxima calidad y el bienestar de los consumidores que lo degustarán.

Adicionalmente, la Colomba Pasquale de Biopanadería se caracteriza por no incluir lactosa, lo que le hace un postre apto para intolerantes a la misma.

Todos estos aspectos han hecho de Biopanadería una de las principales alternativas para quienes buscan con antelación dónde comprar una Colomba Pasquale y cumplir la tradición en Semana Santa.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/170704-comprar-una-colomba-pasquale-postre-tipico-de-semana-santa.htm