

Isola Bella Gioielli, le colombe siciliane buone da mangiare e da scartare

scritto da Salvo Ognibene | 01/04/2021



“I gioielli del gusto” si arricchiscono di un nuovo prodotto e puntano ad essere un paniere siciliano di eccellenze regionali, un buon *Made in Sicily* che favorisce economia ed occupazione: le colombe pasquali, una novità assoluta appena nata in casa Isola Bella Gioielli

Ispirate alla ricchezza della bella stagione nelle confezioni festose e nella ricetta preziosa, le colombe sono un’esplosione di sapori naturali che raccontano la biodiversità dell’isola e la laboriosità delle maestranze artigianali impiegate.

«La solennità della Pasqua è un’occasione per esprimere ancora una volta il racconto di un territorio e della sua vocazione all’eccellenza enogastronomica - racconta il **CEO di**

Isola Bella Gioielli Alessio Strano, - la nostra linea 'I gioielli del gusto' è una collezione di prodotti che rappresentano delle eccellenze regionali, via via stiamo costruendo un paniere siciliano per offrire una selezione di proposte di alto profilo che valgono un viaggio sensoriale in Sicilia da gustare con occhi e palato. Inoltre siamo fieri di questa sinergia con i piccoli imprenditori locali che crea economia e occupazione: le nostre colombe nascono dalle mani di 30 giovani artigiani, con un impiego all'80% di ragazze, dedicate in particolare alle decorazioni e al confezionamento tra incarti, focchi e packaging finale».

Un **impasto ricco di vaniglia**, oli essenziali di agrumi e burro naturale che si fa ancora più delicato grazie al foraggio dei pascoli siciliani, è la ricetta di base sulla quale agiscono oltre 36 ore di lenta lievitazione.

Colombe Isola Bella Gioielli: 2 varianti da gustare

Per la **Pasqua 2021** sono due le varianti disponibili: il classico senza tempo della **colomba tradizionale**, in questo caso arricchita **con cedro Amaravigghia** e glassata con le **mandorle intere siciliane**, un assaggio di primavera reso ancora più intenso dalla zagara e dagli oli essenziali di agrumi.

La versione **pesca e gocce di cioccolato bianco** è un'esperienza più ricercata e golosa, si tratta di un dolce lievitato da forno molto soffice impreziosito da oltre il 20% di succosa pesca semicandita a cubetti e micro gocce di puro cioccolato bianco belga, il delizioso barry callebaut che viene disciolto nell'impasto mentre la superficie si presenta fragrante e glassata.

In abbinamento con l'Amaro Amaravigghia, il cofanetto dei piccoli piaceri croccanti propone un assortimento di paste di mandorla e di pistacchio, tocchetti di torrone di S. Agata alla mandorla e pistacchio, sfoglie di croccante di mandorla e pistacchi.

Durante le feste natalizie avevamo apprezzato il loro [panettone con un impasto al pistacchio](#), ricoperto da una golosa glassa di cioccolato fondente extra dark e che, come quest'ultimo lievitato, si presentava con un grandissimo packaging.

Per informazioni: www.isolabellagioielli.com