



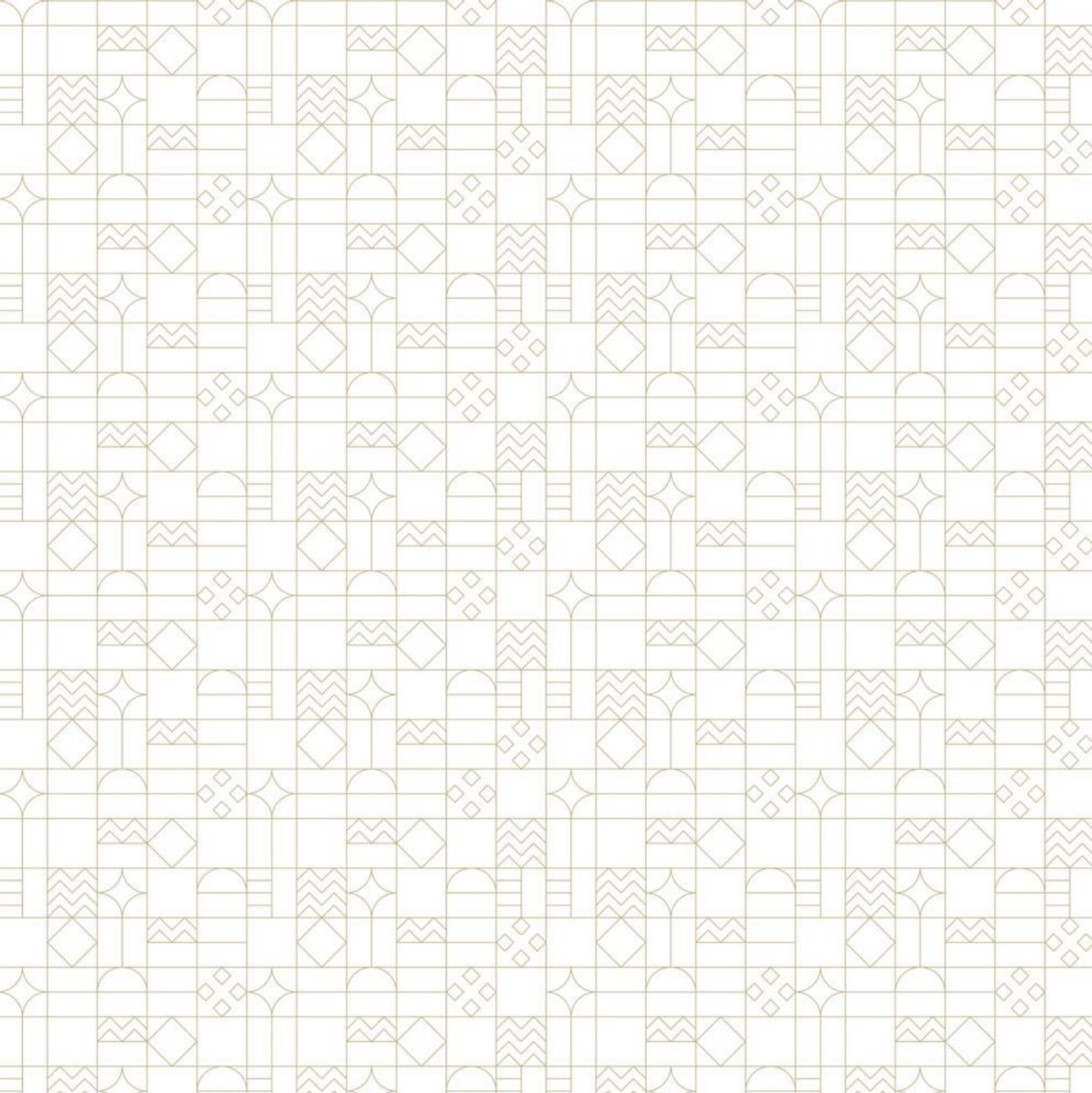
LE NOSTRE COLOMBE

ALTA PASTICCERIA SICILIANA

sapere. silenzio.

VINCI.





ASSAGGIA LA NOSTRA STORIA. GUSTA LA SICILIA.

*La vera Sicilia come non l'hai mai gustata,
una storia di genuinità e tradizione senza
compromessi.*

La nostra tradizione è stata scritta da mani robuste, umili e forti, che hanno saputo valorizzare ogni materia prima. È da questa Storia che il nostro Pastry Chef, Salvatore, seleziona gli elementi capaci di esaltare ogni sapore. In ogni gesto compiuto dai nostri artigiani risiede un sapere antico e inimitabile, tramandato con l'amore per qualcosa che è più far assaggiare che spiegare: **la sicilianità.**

Scegliere i nostri prodotti con cura, così come si scelgono le parole più adatte per raccontare una storia, è il criterio che abbiamo sposato per offrirvi la nostra Sicilia.





A close-up photograph of a hand held palm-up, with a fine layer of white flour coating the fingers and palm. The background is softly blurred, showing a wooden surface and a bowl of flour.

L'impasto delle nostre colombe:

Acqua, zucchero, farina manitoba, farina di grano tenero tipo 0, lievito madre, burro, burro in polvere, latte magro in polvere, emulsionante, destrosio, siero di latte in polvere, sale, tuorlo e aromi.





Ingredienti più **naturali**
possibili e di **prima qualità**



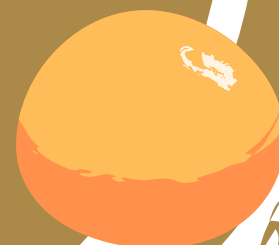
Gusto e aspetto
più **artigianale** possibile



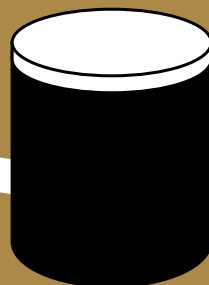
Pre-Impasto



Riposo
11 ore

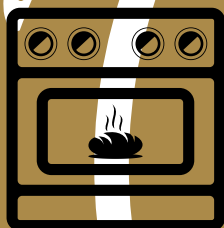


Impasto



Riposo
1 ora

Colomba



Cottura



**Posizionamento
nei pirottini**
4 ore



PRESENZE DI ALLERGENI



Contiene: Siero di latte / latte vaccino / latte scremato in polvere / siero di latte in polvere / proteine del latte



Contiene: Uova fresche / tuorlo / albume disidratato / uovo intero pastorizzato



Contiene: Frutta a guscio come nocciola / pistachio / mandorle / arachidi



IL QUADRO (NOVITÀ 2024)

ALTA PASTICCERIA SICILIANA
UN'OPERA D'ARTE DA GUSTARE



DI SILVIO BENEDETTO

“LA VITTORIA ALATA”

DI
SILVIO BENEDETTO

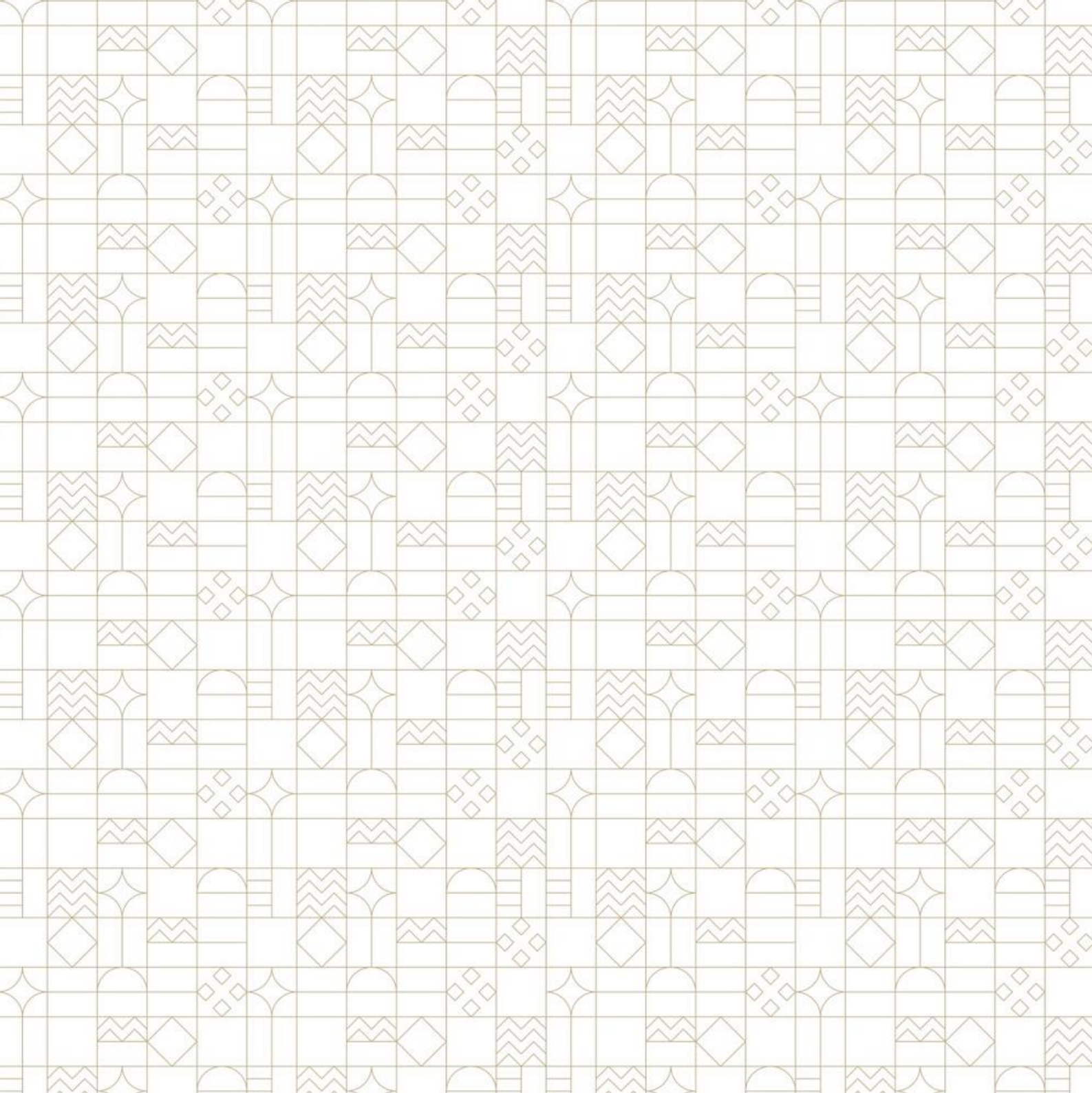
Un tocco di genialità artistica si unisce al gusto della tradizione nella nostra selezione di colombe artigianali. Il quadro donato dal rinomato artista Silvio Benedetto, celebre per le sue opere che hanno incantato il mondo intero, adorna il nostro locale, trasmettendo un'aura di prestigio e qualità senza pari. Ogni morso delle nostre delizie dolciarie diventa un'esperienza sensoriale arricchita dall'arte, offrendo ai nostri clienti non solo un gusto sublime, ma anche un viaggio attraverso la bellezza e l'eleganza dell'arte visiva. Scegliere le nostre colombe significa immergersi in un mondo dove la passione per l'artigianato e l'amore per l'arte si fondono, regalando momenti di piacere autentico e raffinato.





LE NOSTRE UOVA (NOVITÀ 2024)

ALTA PASTICCERIA SICILIANA





UOVO GRANELLATO AL PISTACCHIO

Colomba con Uvetta passa, mandorle siciliane
e meringhe di zucchero

g 500





UOVO

GRANELLATO
AL PISTACCHIO



sapere. silenzio.

VINCI.



UOVO

CIOCCOLATO AL LATTE GRANELLATO ALLA NOCCIOLA

Colomba con Uvetta passa, mandorle siciliane
e meringhe di zucchero

g 500





UOVO

AL LATTE E GRANELLA
DI NOCCIOLA



sapore. silenzio.

VINCI.



UOVO
GRANELLATO
AL PISTACCHIO
superciliosissimo
VINCI.





UOVO
AL LATTE E GRANELLA
DI NOCCIOLA

sapere. silenzio.

VINCI.



LA NOSTRA SELEZIONE

ALTA PASTICCERIA SICILIANA



COLOMBA TRADIZIONALE

Colomba con Uvetta passa, mandorle siciliane
e meringhe di zucchero

g 1100







COLOMBA

CIOCCOLATO BIANCO E ALBICOCCA

Colomba con Cubetti di Cioccolato Bianco e
Albicocca, ricoperta da una glassa al
cioccolato bianco

g 1100





sempre italiana
VINCI

COLOMBA
CIOCCOLATO BIANCO E ALBICOCCA

VINCI



COLOMBA CIOCCOLATO E PERA

Colomba con Cubetti di Cioccolato e Pera,
ricoperta da una glassa al Cioccolato

g 1100





VINCI

VINCI

COLOMBA
CIOCCOLATO E PERA



I NOSTRI CLASSICI

ALTA PASTICCERIA SICILIANA

COLOMBA PISTACCHIO



Morbida Colomba affiancata da vasetto con crema Pistacchio e ricoperta da una glassa al Pistacchio. Disponibile nella pezzatura da 1100 g (crema compresa) confezionato in fine scatola.

g 1100







COLOMBA GIANDUIA

Morbida Colomba affiancata da vasetto con crema Gianduia e ricoperta da una glassa al Cioccolato. Disponibile nella pezzatura da 1100 g (crema compresa) confezionato in fine scatola.

g 1100







COLOMBA

CIOCCOLATO BIANCO

Morbida Colomba affiancata da vasetto con crema Cioccolato bianco e ricoperta da una glassa al Cioccolato Bianco. Disponibile nella pezzatura da 1100 g (crema compresa) confezionato in fine scatola.

g 1100





VINCI.

VINCI.
CREMA
CIOCCOLATO BIANCO

sapore. silenzio.
VINCI.

**COLOMBA AL
CIOCCOLATO BIANCO**

VINCI.

VINCI.
VIA ...



COLOMBA

FRUTTI DI BOSCO

Morbida Colomba affiancata da vasetto con confettura Frutti di Bosco e ricoperta da una glassa al Cioccolato Bianco. Disponibile nella pezzatura da 1100 g (crema compresa) confezionato in fine scatola.

g 1100





La Vittoria Alata, 2018
Un'opera di Silvio Baredetto (part.)
— *Silvio Baredetto*



COLOMBA CHOCOBUENO

Morbida Colomba affiancata da vasetto con crema Chocobueno e ricoperta da una glassa al Chocobueno. Disponibile nella pezzatura da 1100 g (crema compresa) confezionato in fine scatola.

g 1100







COLOMBA ARANCIA

Morbida Colomba affiancata da vasetto con crema Arancia e ricoperta da una glassa all'Arancia. Disponibile nella pezzatura da 1100 g (crema compresa) confezionato in fine scatola.

g 1100





VINCI

La Vittoria Alata, 2018
Un'opera di Silvio Benedetto (part.)
Benedetto

COLOMBA LIMONE

Morbida Colomba affiancata da vasetto con crema Limone e ricoperta da una glassa al Limone. Disponibile nella pezzatura da 1100 g (crema compresa) confezionato in fine scatola.

g 1100







COLOMBA CAFFÈ

Morbida Colomba affiancata da vasetto con crema Caffè e ricoperta da una glassa al Caffè. Disponibile nella pezzatura da 1100 g (crema compresa) confezionato in fine scatola.

g 1100







COLOMBA MANDORLA

Morbida Colomba affiancata da vasetto con crema Mandorla e ricoperta da una glassa alla Mandorla. Disponibile nella pezzatura da 1100 g (crema compresa) confezionato in fine scatola.

g 1100





VINCI.
CREMA
MANDORLA

VINCI.

sapore silenzioso.
VINCI.

COLOMBA
ALLA MANDORLA

VINCI.



COLOMBA NOCCIOLA

Morbida Colomba affiancata da vasetto con crema Nocciola e ricoperta da una glassa alla Nocciola. Disponibile nella pezzatura da 1100 g (crema compresa) confezionato in fine scatola.

g 1100





COLOMBA DUETTO



Morbida Colomba affiancata da vasetti con creme a scelta e ricoperta da una glassa in abbinamento alle creme. Disponibile nella pezzatura da 1350 g (creme comprese) confezionato in fine scatola.

g 1350





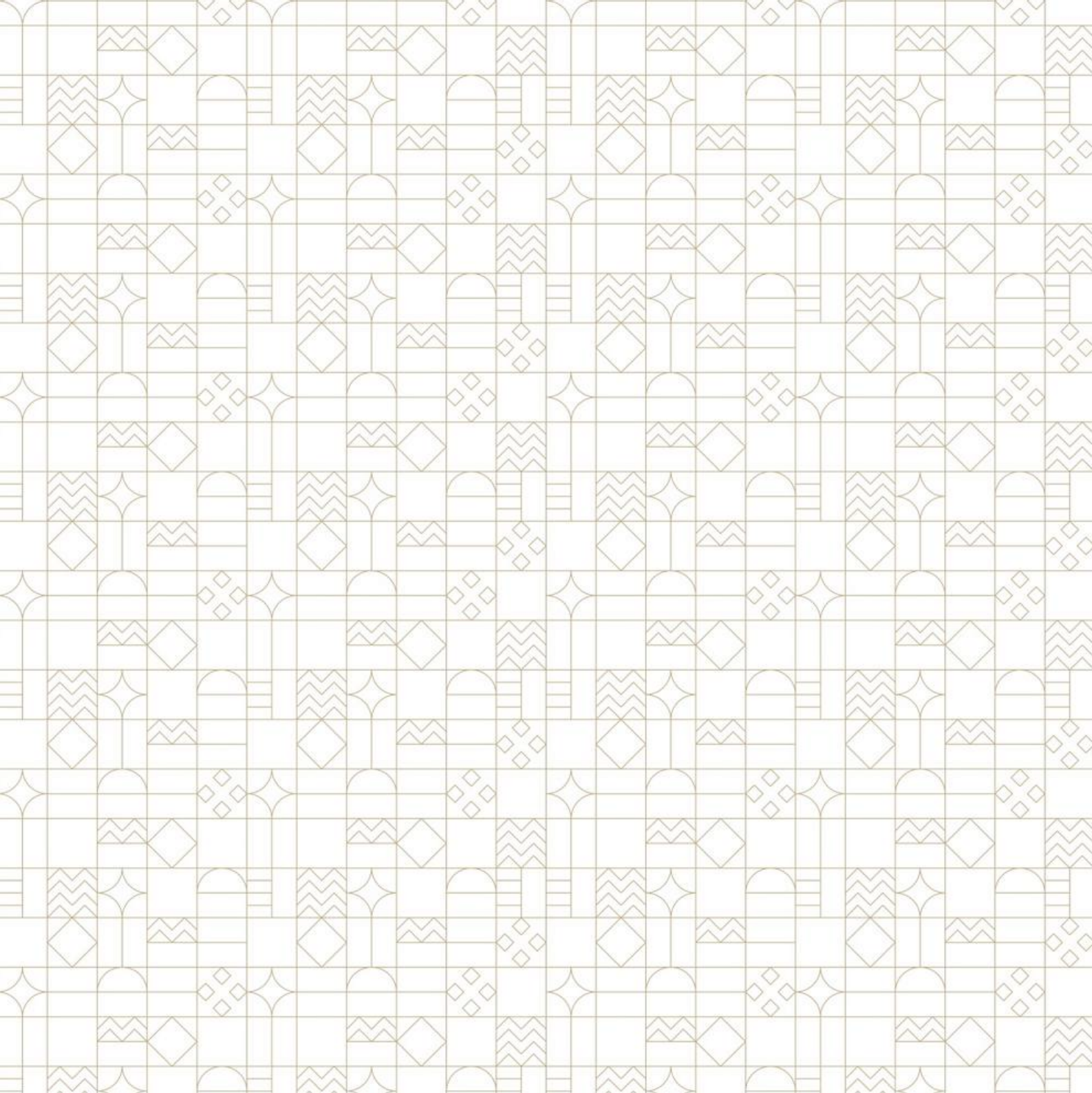
La Vittoria Alata, 2018
Un'opera di Silvio Benedetto (part.)
VINCI

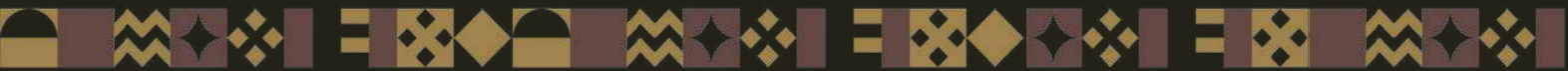




sapere. silenzio.

VINCI.





Via T. Edison, 126, Campobello di Licata, (AG), 92023

+39 0922 877286

www.saporidivinci.it