



Comunicato stampa

TORNANO GLI IRRESISTIBILI LIEVITATI PASQUALI FIRMATI DA GIANCARLO PERBELLINI

Accanto a colombe e focacce dolci, anche una ricca ed elegante collezione di uova artigianali, decorate a mano, ai gusti cioccolato fondente, al latte e cioccolato bianco.

Verona, 21 marzo 2023 – La Pasqua è alle porte e il laboratorio artigianale di Giancarlo Perbellini profuma di Festa! Colombe e focacce dolci si sfornano a pieno ritmo, pronte a conquistare i palati più golosi ed esigenti. Delizie irresistibili a basso apporto di grassi e zuccheri, frutto di una grande ricerca sulla materia prima e sugli ingredienti, selezionati personalmente dallo chef per dare vita a una proposta che coniuga gusto e leggerezza. Per celebrare l'attesa ricorrenza, Giancarlo Perbellini, che oltre ad essere un cuoco è anche un pastry chef affermato, ha realizzato due versioni della Colomba, entrambe ricoperte di glassa, mandorle e mandorle amare. Una **variante classica all'arancia**, con scorze candite tagliate a losanghe e vaniglia del Madagascar, impreziosita da un burro particolarmente profumato e realizzata senza l'aggiunta di ulteriori aromi. E una versione più golosa, **al cioccolato**, con all'interno una piccola perla e un cubettato, che donano rotondità e acidità e che dissolvendosi nell'impasto creano un sorprendente gioco di consistenze.

Ad arricchire la proposta di lievitati, accanto alle Colombe, Giancarlo Perbellini ha realizzato anche le sue altrettanto celebri **focacce dolci**, caratterizzate da un impasto ancora più soffice e alveolato, disponibili al gusto arancia e bergamotto nel formato da 500 gr. E tra le preparazioni del momento non potevano certo mancare le uova di cioccolato. Per la Pasqua 2023, lo chef ha ideato una speciale collezione di uova artigianali, decorate a mano, da quelle più giocose e colorate, alle più classiche ed eleganti, per soddisfare i palati di grandi e piccoli, ai gusti **cioccolato fondente** (da 750 gr e 1kg), **al latte** (da 750 e 1 kg) e **cioccolato bianco** (500 gr).

COME ORDINARE I LIEVITATI E LE UOVA DI PASQUA XBE

Con l'apertura del nuovo laboratorio di 600 mq in provincia di Verona (San Giovanni Lupatoto), Giancarlo Perbellini ha raddoppiato la produzione di dolci e lievitati, destinati non solo a tutti i suoi locali, ma anche ai privati e alle gastronomie di fascia premium, rispondendo a una richiesta in forte crescita a livello nazionale.

I lievitati Xbe possono essere ordinati e acquistati alla pasticceria **Dolce Locanda** in via Catullo 12 a Verona, allo **shop** di San Giovanni Lupatoto (VR) in via Cesare Battisti 242 e **in tutti i locali del gruppo Perbellini**. E c'è una novità, perché da quest'anno i lievitati sono disponibili per l'acquisto anche nella pasticceria milanese di Giancarlo Perbellini in piazza della Scala, al **Café Trussardi by Giancarlo Perbellini**. Le spedizioni sono garantite in tutta Italia. Nelle città di Milano e Roma è inoltre attivo il servizio di delivery "Cosaporto", mentre per chi risiede nel territorio di Verona e Provincia è disponibile il servizio di delivery "Dolce Consegna".

Le deliziose uova di cioccolato della Dolce Locanda potranno essere ordinate e acquistare solo nella pasticceria di Verona e allo shop di San Giovanni Lupatoto (VR). Il giorno di Pasqua, la pasticceria di Verona resterà aperta alla mattina, dalle ore 8.30 alle 12.00, mentre il Lunedì di Pasqua è attivo lo shop di San Giovanni Lupatoto dalle ore 7.00 alle 12.00. Per informazioni e ordini contattare il numero 045 8004211, oppure scrivere a pasticceria@dolcelocanda.it.

Coordinamento ufficio stampa

Patrizia Adami

Mob. +39348 3820355

Carlotta Bergamini

Mob. +39 333 3300469

Mail. ufficiostampaclub@gmail.com