



Tomarchio svela le sue proposte per la Pasqua: dalle colombe tradizionali alle esclusive uova di cioccolato in edizione limitata

Qualità artigianale per le colombe in quattro golose versioni: con canditi, senza canditi, al cioccolato ed al pistacchio con un vasetto di crema spalmabile.

La grande novità 2023: le uova di Pasqua artigianali - fondenti, al latte e bianche - tutte con delicata decorazione realizzata a mano. La lavorazione intarsiata è composta da frutta secca e disidratata, mandorle e nocciole e pistacchi. Per i più golosi una preziosa variante di cioccolato al pistacchio granellata con pistacchio siciliano.

Catania, Marzo 2023 - Quale miglior occasione per la pasticceria siciliana **Tomarchio** (<https://www.tomarchio.eu/>) se non la Pasqua per celebrare momenti di condivisione e convivialità? In arrivo sulle tavole pasquali imbandite ben **quattro tipologie di colombe artigianali** con quattro personalità differenti, pensate per soddisfare proprio tutti i gusti. La grande **novità della Pasqua 2023** firmata Tomarchio sono però le **uova di cioccolato completamente artigianali**, una vera e propria **limited edition** finemente decorata a mano.

Colombe per tutti i gusti: quattro varianti tra sapore e tradizione

Le colombe artigianali di Pasticceria Tomarchio raccontano da un lato la voglia di mantenere un forte **legame con il territorio** - con la Sicilia - e dall'altro la sempre viva intenzione di innovarsi proponendo anche **gusti innovativi e accattivanti**. Per la preparazione delle colombe Tomarchio, infatti, vengono privilegiate materie prime siciliane, come le mandorle - impiegate per la glassa - e la frutta candita. Inoltre, il morbido impasto, lavorato con passione ed estrema cura **senza l'utilizzo di conservanti**, viene sottoposto ad una **lenta lievitazione**, che supera le 30 ore e che permette di trattenere al proprio interno la **genuinità di tutti gli ingredienti**.

Ampio spazio è riservato ai gusti più elaborati e ricchi, per soddisfare anche i palati più golosi. Accanto alle varianti più tradizionali, troviamo infatti anche tanto cioccolato e pistacchio.

Per i puristi della tradizione è disponibile la **colomba artigianale con canditi**, è poi il turno della versione **senza canditi**, soffice e gustosa nella sua semplicità, grazie all'impiego di materie prime di primissima scelta. Come non assaggiare poi la **colomba senza canditi**

ricoperta con cioccolato bianco e pistacchio, con un impasto super soffice, **crema al pistacchio siciliano** tostato per la farcia e copertura con **riccioli di cioccolato bianco e granella di pistacchio**. La variante al cioccolato poi presenta al suo interno una **cubetti di cioccolato** e una **copertura di cioccolato al latte e nocciole**, per rapire i cuori dei più golosi.

Novità 2023 limited edition: le uova di Pasqua firmate Tomarchio

Realizzate in **numero limitato** completamente in modo artigianale e disponibili in due formati - uno più grande **da 770 grammi** e uno più piccolo da **280 grammi** - le uova di Pasqua Tomarchio sono delle vere e proprie **opere d'arte pasticceria**: totalmente di cioccolato **100% belga**, presentano una **delicata decorazione** con inclusioni di gustosa **frutta secca, pistacchi, mandorle, nocciole e frutta disidratata** (arance, albicocche, mango e fragoline), senza l'aggiunta di conservanti.

Anche in questo caso ce n'è per tutti i gusti: **fondente, al latte, bianco e al pistacchio**. Quest'ultima variante viene inoltre decorata con del pistacchio granellato, che ne valorizza ulteriormente l'estetica. Proprio per questo motivo, tutte le uova di Pasqua firmate Tomarchio vengono confezionate in un **elegante packaging trasparente** - di plastica 100% riciclabile - che permette di apprezzarne l'unicità artigianale e la cura nei dettagli.

Sia le uova che le colombe sono disponibili nei punti vendita fisici situati a **Misterbianco (CT), Aci S. Antonio (CT), Gravina di Catania (CT) e Catania**. Le colombe e le uova da 770 grammi sono disponibili anche nello store online (<https://www.tomarchio.eu/dolci-delle-feste/>), che garantisce una spedizione puntuale, in tempo per le celebrazioni di Pasqua, per gli ordini effettuati **entro il 31 marzo**.

A proposito di Tomarchio

La pasticceria siciliana Tomarchio nasce alla fine degli anni Cinquanta come azienda specializzata nella lavorazione della frutta secca. Negli anni Sessanta nasce la Tortina, uno dei prodotti di punta della pasticceria anche al giorno d'oggi. Con una tradizione portata avanti di generazione in generazione, oggi Tomarchio è sinonimo di genuinità e rispetto per le materie prime e del territorio. I dolci sono disponibili sia nella Grande Distribuzione che nelle piccole botteghe, oltre che sullo store online.

Contatti Ufficio Stampa:

Angelica Malvestio | angelica.malvestio@disclosers.it (339 6030067)

Chiara Guerra | chiara.guerra@disclosers.it (340 9098075)

Melissa Casula | melissa.casula@disclosers.it (349 0924067)