



LA CARTA DEI MAESTRI DELLA COLOMBA

I 25 Maestri presenti e le loro creazioni sono tutti accomunati dal severo rispetto di quelli che sono i criteri alla base della vera artigianalità dolciaria in tema di lievitati.

Ingredienti e tecniche impiegati sono alla base di un prodotto unico per qualità e gusto

Orgogliosamente i nostri Maestri affermano che:

La Nostra Colomba è realizzata con sola Pasta Acida (Madre),

Realizzata e mantenuta con il solo utilizzo di farina e acqua, senza aggiunte di start, di lieviti disidratati di qualsivoglia natura.

La Nostra Colomba è realizzata con soli aromi naturali.

Nessun aroma artificiale è aggiunto dei nostri impasti, questo per ottenere prodotti ad alta digeribilità (gli aromi artificiali spesso non sono digeribili dal corpo umano che non è dotato degli enzimi necessari per metabolizzarli)

La Nostra Colomba è realizzata senza emulsionanti, conservanti e aromi aggiunti.

La presenza di eventuali buchi e alveolature di dimensioni diverse è il segno identificativo che non abbiamo utilizzato la scorciatoia dell'aggiunta dei monodigliceridi, che peraltro rende vita facile alla realizzazione, o l'impiego di sorbato di potassio/acido ascorbico, al fine di eliminare il sorgere in taluni casi di muffe.

La Nostra Colomba è realizzata con solo ingredienti singoli.

Non utilizziamo preparati o miscele di polveri, che sostituiscano anche parzialmente, il nostro saper fare.

La Nostra Colomba è fresca e non dura per sempre.

La durata contenuta delle nostre colombe è il segno distintivo che facciamo le cose naturali e come tali, hanno una loro vita breve, non in eterno.

Il presidente de I Maestri della Colomba
Paolo Sacchetti