

È il simbolo irrinunciabile della **Pasqua**.
Mini o maxi, classico o giocoso,
scegliete voi secondo esigenze
o preferenze. L'importante
è conciliare il bello e il buono

UOVA SU MISURA



Pasqua continua... Le colombe classiche a pag. 246 Il menu pasquale a pag. 233

LE UOVA di Pasqua non sono state mai nelle sue corde. «L'uovo è solo un contenitore», sostiene Cecilia Tessieri, deus ex machina e geniale maitre chocolatier di Amedei. Ma quest'anno, forse pressata dalle richieste dei suoi fans, ha in parte derogato lanciando sul mercato gli ovetti toscani. «Giusto un simbolo per riscoprire un'antica tradizione». Una piccola scatola, in edizione limitata, che si apre come fiore e racchiude all'interno nove ovetti pensati come una pralina, per regalare al palato un'esplosione di gusti. Tre i sapori a disposizione: bianco con crema alla vaniglia, al latte con crema alla nocciola e fondente con crema alla mandorla. Scatola da 115 g, 9 euro.

Amedei | via san Cervasio, 29 | tel. 0587484849
Pontedera (PI) www.amedei.com

PER CHI VUOLE rimanere sul classico, ma con un pizzico di briò, è perfetto l'uovo nella scatola, un must di Maglio, l'azienda pugliese divenuta famosa in tutta Europa (i suoi prodotti sono arrivati a Buckingham Palace) per i piacevoli mix a base di cioccolata e prodotti tipici pugliesi. Eleganti e raffinate, le uova nella

scatola sono disponibili al latte, fondente e nella serie origine (i cru di Maglio). Originale e davvero ghiotto l'uovo Equador (cacao al 70%) rivestito con nocciole, mandorle e pistacchi. 650 g, euro 49,90



Maglio Arte Dolciaria | via Zara, 2
tel. 0836427444 | Maglie (LE)