

PESCARA: IGINIO MASSARI ALTA PASTICCERIA TORNA IN CENTRO CON PRODOTTI NATALIZI E L'ICONICO MARITOZZO

13 Novembre 2024



PESCARA – Per il quarto anno consecutivo torna a Pescara, in collaborazione con Borgo Fontescura di Alessandro Costantini, il Pop-Up di Iginio Massari Alta Pasticceria.

Localizzato nel cuore della città abruzzese, in via Milano ang. via Trento, il negozio propone un'ampia selezione di dolci come macarons, praline, cremini, dragée, torte confezionate, plum cake, mousse, biscotti, tavolette di cioccolato, i richiestissimi Panettoni e Pandori e l'iconico Maritozzo.

Indiscussi protagonisti del periodo natalizio e disponibili nei Pop-Up sono proprio i celebri lievitati di Iginio Massari Alta Pasticceria: il Panettone, il vero Re dei lievitati, il Panettone senza Canditi, variante riequilibrata con fave di tonka, più vaniglia, più miele e senza uvetta e mandorle, il Panettone senza Lattosio, il Panettone al Cacao e Cioccolato, con impasto arricchito con cacao e gocce di cioccolato fondente e al latte della selezione Massari, il Panettone al Pistacchio, con cremini al pistacchio e arancia candita.

Grandi novità sono il Panettone al Cioccolato e Lampone, in Edizione Limitata, realizzato con impasto al cacao e cioccolato e arricchito con lamponi canditi, glassa al lampone e zucchero cristallino, il Panettone Integrale al Caramello e Pere, sempre in Edizione Limitata, e il Panettone alle Fragole Mara des Bois e Cioccolato Monorigine, Edizione Speciale Limitata, nella speciale pezzatura da 1,5 kg.

Ad arricchire ulteriormente l'offerta, tradizionalmente verso il sold-out già prima di Natale, c'è un grande classico: il Pandoro tradizionale, realizzato con una lavorazione che ne esalta la morbidezza e sprigiona i sentori di vaniglia.

Ulteriore novità è la disponibilità nel Pop-Up del Maritozzo, uno dei dolci iconici di Iginio Massari Alta Pasticceria: una soffice pasta brioche, leggera come una nuvola, che nella sua versione classica accoglie crema pasticcera e panna montata, con zucchero a velo a finitura.