



Per la Pasqua 2012 Maina porta in tavola tante gustose novità

*Tradizione e innovazione
dialogano in un connubio unico*

“Piano piano. Buono buono”. Nell’ormai consolidato e canticchiato claim aziendale, risiede il segreto dei prodotti Maina, che trovano nella solida filosofia aziendale la linfa necessaria per nascere ogni anno rinnovati. E sì, perché Maina, anche nell’innovazione, resta fedele al credo che ispira da sempre tutta la sua attività: per avere prodotti di qualità non serve tanto

ridurre i tempi di produzione, ma rispettarli cadenzando al meglio tutte le fasi aziendali. Ecco allora che anche per la Pasqua 2012 la storica azienda dolciaria si presenta al grande pubblico col vestito da festa e una gamma di prodotti rinfrescata, ma nel solco della tradizione a cui Maina guarda con orgoglio. Da 48 anni, infatti, i dolci pasquali lievitano, vengono infornati e decorati

con la stessa passione. E non è solo un dettaglio, bensì un vero e proprio valore aggiunto il fatto che Maina sia rimasta una delle poche realtà ad utilizzare, per tutti i suoi prodotti classici, puro Lievito Madre di pasta acida. Ogni giorno il Lievito Madre, dopo rinfreschi a base di acqua e farina, diventa lievito per la produzione delle colombe e non solo. Dalla corretta lievitazione, alla scelta degli ingredienti (canditi, frutta, creme da farcitura e cioccolato), tutto è controllato con dovizia e rispetto dei tempi. Perché servono cura e attenzione per portare in tavola un prodotto tipico della tradizione italiana e arricchire con gusto le Feste con amici e parenti. Scopriamo adesso tutte le novità proposte da Maina per la Pasqua 2012.

Torte Aria di Primavera

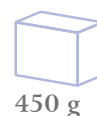
Linea di torte tonde da pre-ricorrenza firmate dall'alta qualità Maina. Soffici e golose, sono farcite con squisite creme e ricoperte da cioccolato, zucchero a velo o cacao. Per la Pasqua 2012 l'offerta si arricchisce della Torta Fantasia di Bosco, con un cuore di crema ai frutti di bosco, da servire con una spolverata di zucchero a velo presente nella confezione.



Novità!

€ 3,49

PREZZO SUGGERITO AL PUBBLICO



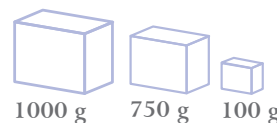
Le Grandi Classiche

La colomba Gran Nocciolata e la Gran Pandorella rappresentano i prodotti di punta della Pasqua "targata" Maina. Rispettano rigorosamente i canoni della tradizione, con croccante glassa di nocciole e mandorle lavorata artigianalmente e saporiti canditi calabresi. Ma il segreto si nasconde nella loro preparazione: una lievitazione naturale lunga oltre 2 giorni con solo lievito madre e il raffreddamento "a testa in giù" per più di 10 ore.



da € 6,90
a € 7,65

PREZZO SUGGERITO AL PUBBLICO



Le Classiche con Brio

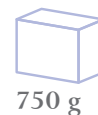
Una sfiziosa e originale variante di colomba, a metà strada tra le classiche e le farcite, arricchita da frutti esotici, gocce di cioccolato o amaretto. La novità di quest'anno è proprio la colomba Amaretto e Uvetta: soffice, con morbida uvetta sultanina e granella di amaretto, ricoperta da croccante glassa di nocciole e mandorle.



Novità!

€ 6,90

PREZZO SUGGERITO AL PUBBLICO



Le Golosone

Le novità 2012 della linea di prodotti farciti Maina sono: la Golosona Crema Pasticcera, arricchita da delicata crema pasticcera e da spolverare con zucchero a velo, e la Golosona Zuppa Inglese, imbevuta di alchermes e farcita con crema alla Zuppa Inglese, da decorare con cacao in polvere. Nuove anche le confezioni, dal design moderno e dalla grafica primaverile.

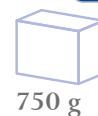


Novità!

Novità!

€ 6,90

PREZZO SUGGERITO AL PUBBLICO



Colomba Tutti Frutti

Dall'unione dell'irresistibile morbidezza dei dolci Maina con il fresco sapore dei frutti esotici è nata la colomba Tutti Frutti creata dai migliori maestri pasticceri dell'azienda. Un connubio di sapori avvolgente, per regalare ai palati più fini un piacere unico; il tutto presentato in un'elegante confezione.



€ 7,65

PREZZO SUGGERITO AL PUBBLICO



1000 g

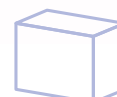
La Pasticceria

Rinnovata l'offerta Maina anche nell'area dei prodotti di alta pasticceria. La linea Pasticceria si presenta, infatti, all'appuntamento pasquale completamente rivista nell'immagine e nel packaging: tutti i prodotti della linea sono incartati a mano in eleganti confezioni primaverili. La novità 2012 è La Colomba in tulle, disponibile in tre diversi colori (viola, verde e arancio).



€ 9,60

PREZZO SUGGERITO AL PUBBLICO



1000 g

Le uova

Continua anche per la Pasqua 2012 l'apprezzata proposta Maina delle uova di cioccolato, in grado di unire la mirabile arte pasticceria piemontese con le sorprese firmate Unoaerre.

Oltre 30 esclusivi monili, tra cui ciondoli, bracciali e portachiavi, firmati da una delle più prestigiose aziende dell'oreficeria italiana, si celano nelle quattro versioni di uova al cioccolato: Latte Finissimo (365 g), Fondente Extra (365 g), Il Gran Nocciolato (puro cioccolato al latte finissimo con il 25% di Nocciole Piemonte intere IGP - 520 g) e Il Gran Nocciolato Fondente (puro cioccolato fondente al 60% con il 25% di Nocciole Piemonte intere IGP - 520 g).



€ 23,00

PREZZO SUGGERITO AL PUBBLICO



365 g

€ 29,00

PREZZO SUGGERITO AL PUBBLICO



520 g