

## PASQUA SENZA LATTOSIO

### EVÓluzione

“Dolce Pasquale” con arance candite e glassa alla mandorla con impasto senza burro con aggiunta di Olio Extravergine d’Oliva

*Formato: 750 grammi*

Dopo il successo dell’anno scorso e di Natale, ritorna anche quest’anno Evoluzione! Una “colomba” diversa dal solito, senza burro ma con olio extravergine di oliva, adatta anche a chi è intollerante al lattosio, ma ugualmente buona. Dopo averla assaggiata, resterai senza parole!

## LA TRADIZIONE

### Lambertina

Il dolce del Merletto Goriziano

*Formati: 220, 350, 700 grammi*

Un guscio di friabile pasta frolla contenente al suo interno i sapori della Mitteleuropa: un ripieno che mescola gli ingredienti della tradizione friulana (frutta secca, uvetta, grappa) e dello strudel. A decorare la torta, il classico merletto goriziano realizzato in pasta di zucchero. Un dolce souvenir che riassume la nostra città.



L'Oca Golosa  
Pasticceria - Rinfreschi - Idee

Vieni a trovarci di persona

📍 Pasticceria L'Oca Golosa  
Corso Italia 201 - 34170 Gorizia

OPPURE

Acquista online e ricevi direttamente  
a casa i tuoi prodotti preferiti

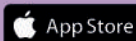
[www.ocagolosa.it](http://www.ocagolosa.it)

☎ Telefono: 0481-21549    📞 Whatsapp: 339-8874812

✉ Email: [info@pasticceriaocagolosa.it](mailto:info@pasticceriaocagolosa.it)



SCARICA LA  
NOSTRA APP  
“Oca Golosa”



L'Oca Golosa  
Pasticceria - Rinfreschi - Idee

Una Pasqua  
che profuma  
di Primavera



## LA NOSTRA STORIA

In tre non arriviamo a 90 anni! L'Oca Golosa nasce infatti dall'idea di 3 giovani under 30: Valentina, Federico e Francesco. La nostra è una pasticceria, dolce e salata, un luogo dove poter acquistare ma anche degustare un sacco di prelibatezze. **Il nostro laboratorio è certificato AIC e AILI per una produzione sicura senza glutine e senza lattosio.**

## LA NOSTRA FILOSOFIA

All'Oca Golosa riscoprirete il gusto autentico delle cose! Nelle nostre preparazioni utilizziamo solo prodotti freschi: uova, latte fresco del Friuli Venezia Giulia, panna, burro, farina da grani 100% italiani e vaniglia Tahiti. Cerchiamo di prediligere i prodotti di stagione e l'eccellenze gastronomiche dei nostri piccoli produttori. La nostra passione a soddisfare l'esigenze e le richieste dei clienti che soffrono di intolleranze alimentari, senza rinunciare mai al gusto e all'estetica, ci hanno permesso nel 2016 di vincere il primo premio come "Miglior dolce vegano". Nel 2017 abbiamo preso parte alle semifinali del concorso Chococake Award organizzato da Puratos/Belcolade, **nel 2018 il nostro Panettone tradizionale è stato definito uno dei 30 migliori d'Italia mentre nel 2019 ha vinto la medaglia di bronzo come "Miglior Panettone Artigianale Tradizionale d'Italia" secondo il concorso Mastro Panettone.** Successo anche per la nostra Colomba: **nel 2020 e nel 2021 è stata definita una delle "30 Migliori Colombe Artigianali d'Italia" al concorso Divina Colomba.**



## LE CLASSICHE

### Colomba tradizionale

*Formati: 100, 500, 750, 1000 grammi*

La classica colomba pasquale, preparata solo con ingredienti freschi e genuini, senza utilizzo di conservanti e aromi artificiali. Lievito naturale e una lunga lievitazione la rendono unico. Con arancia candita e la classica glassa alle mandorle.



### Colomba senza agrumi canditi e glassa alla mandorla con aggiunta di gocce di cioccolato e glassa al cioccolato

*Formati: 100, 500, 750, 1000 grammi*

Per tutti coloro che non amano l'uvetta e i canditi, questa è la soluzione ideale! Una colomba con l'aggiunta di gocce di cioccolato e una gustosa glassa al cioccolato.



## NOVITÀ 2021

### Oriente *Colomba artigianale*

Colomba senza agrumi canditi e glassa alla mandorla aromatizzata allo zafferano con aggiunta di gocce di cioccolato bianco e ananas candito.

Glassata al cioccolato bianco.

*Formato: 750 grammi*

Profumi e sapori d'estate per questa colomba fuori dagli schemi! Il sapore amarognolo dello zafferano con il suo inconfondibile profumo viene sapientemente mixato al sapore fresco e dolce dell'ananas e del cioccolato bianco.

Un'esplosione di aromi al naso e al palato.

### Siciliana *Colomba artigianale*

Colomba senza agrumi canditi e glassa alla mandorla aromatizzata al pistacchio con aggiunta di pere candite e pepite di cioccolato fondente.

Glassata al cioccolato bianco aromatizzato al pistacchio e granella di pistacchio.

*Formato: 1000 grammi*

Omaggio al sud Italia e a un viaggio gustativo tra profumi e sapori ispirati alla bellissima Sicilia. Il pistacchio incontra la freschezza delle pere e la piacevole acidità del cioccolato fondente. La glassa al cioccolato bianco aromatizzato al pistacchio rende il tutto... una vera goduria!

### Unione *Colomba artigianale*

Colomba senza agrumi canditi e glassa alla mandorla aromatizzata al caffè con aggiunta di fichi. Glassata al cioccolato fondente e scaglie di mandorla.

*Formato: 750 grammi*

Una colomba che è un viaggio multisensoriale di consistenze, aromi e profumi. L'impasto viene aromatizzato al caffè della torrefazione Goriziana Caffè. Le note classiche della colomba si fondono ai sentori di caffè, alla dolcezza dei fichi e al piacevole amaro delle mandorle.