

# L'Invasata

*Il dolce ispirato a un grande classico della pasticceria italiana: l'Offella d'Oro®*

A Verona hanno origine due tra i dolci più noti della storia gastronomica italiana: il Pandoro e l'Offella d'Oro®. Tuttavia, in pochi sanno quanto questi due prodotti siano profondamente legati nella loro storia. A raccontarlo è un testimone quasi diretto, Pierluigi Perbellini, al cui bisnonno si devono queste perle dolciarie. Il maestro pasticcere, ultima generazione della storica Pasticceria Perbellini ha scelto Bonverre per creare l'unico prodotto in assoluto ispirato alla celebre Offella d'Oro®. L'Invasata Bonverre unisce Storia (impasto dell'antica Offella, nata dal Nadalin veronese, così come il Pandoro) e Contemporaneità, offrendo la possibilità di gustare un grande dolce lievitato tutto l'anno.



DOLCE VENETO

## INGREDIENTI

Farina di **grano tenero tipo 0**, **uova**, burro (**latte**), zucchero, lievito naturale (**farina**), sciroppo di glucosio, liquore all'arancia, sale, aromi.

**PESO NETTO 380g**

## CONSIGLI DI UTILIZZO

### *Dessert*

tolta dal vaso e tagliata a fette

### *Abbinamento creativo*

tolta dal vaso e abbinata a un gelato alla mandorla o alla vaniglia

### *Al cucchiaio*

direttamente dal vaso, perché la sua morbidezza consente di gustarla anche al cucchiaio

**4-6**  porzioni

 gustala a  
**TEMPERATURA  
AMBIENTE**

CONSIGLIO:  
**DESSERT!**  
abbinalo a creme  
e zabaione



*Pierluigi  
Perbellini*

