



Comunicato stampa dell'11 febbraio 2019

**PASTICCERIA FILIPPI:
CON L'OLIO D'OLIVA LA PASQUA SI FA LEGGERA**

L'azienda vicentina propone il suo dolce 100% olio evo, senza derivati del latte e solo con materie prime d'eccellenza. Per portare in tavola digeribilità e pochi grassi

La **Pasticceria Filippi** di Zanè (Vicenza), in occasione delle festività pasquali, propone quello che è ormai diventato il prodotto simbolo dell'azienda, il dolce **100% olio evo**, realizzato sostituendo nell'impasto il burro e i derivati del latte con **olio extravergine di oliva di altissima qualità** e senza uso di aromi artificiali.

"Questa scelta di ingredienti – spiega **Andrea Filippi**, oggi a capo della Pasticceria assieme al fratello Lorenzo – ci ha permesso di creare un dolce di grande digeribilità e leggerezza, mantenendo intatta la bontà grazie alle materie prime d'eccellenza e al rispetto dei tempi di preparazione necessari per realizzare un ottimo prodotto. Il **100% olio evo** è ormai diventato il nostro lievitato distintivo, perfetto anche per tutti i golosi intolleranti al lattosio che non vogliono rinunciare ad un dolce pasquale di alta qualità, all'insegna della genuinità degli ingredienti e della tradizione".

L'olio **Frantoi Cutrera**, selezionato da Filippi per realizzare i propri dolci, nasce nella DOP Monti Iblei, nel cuore della Sicilia, da un blend di olive di diverse varietà, raccolte e spremute a freddo nella stessa giornata. L'olio che ne deriva presenta caratteristiche organolettiche in grado di mantenersi intatte per oltre 18 mesi.

Tutte le materie prime, che la famiglia Filippi ricerca e seleziona da più di quarant'anni, oltre ad essere buone e di ottima qualità si amalgamano con gli altri ingredienti per dare armonia ed equilibrio all'impasto. Così le uova sono solo di galline allevate all'aperto da un'azienda *cruelty free* del veneziano, le farine sono del Molino Quaglia e la frutta - arance navel, limoni di Sicilia, amarene, marroni e albicocche - è candita al naturale e tagliata direttamente in azienda. L'uvetta passa non viene trattata, il miele arriva dai colli Euganei, il cioccolato è

monorigine Domori, le mandorle *Prima Bari* sono italiane, intere e rigate, mentre la vaniglia Bourbon proviene unicamente dal Madagascar. L'impasto è realizzato con lievito madre, rinfrescato ogni giorno, e prevede una lievitazione naturale di 35 ore.

Il dolce pasquale con 100% olio extra vergine di oliva viene proposto in due versioni: con **arancia candita** o con gocce di **cioccolato monorigine Vidama** della Costa d'Avorio.

L'attenzione di Filippi verso l'eccellenza dei suoi prodotti è visibile in tutte le fasi della produzione, dalla scelta delle materie prime al confezionamento. I materiali utilizzati per l'incarto sono riciclati e privi di agenti chimici e l'azienda è certificata come *Benefit Corporation*, grazie alla quasi totale autonomia a livello energetico del laboratorio e alla sostenibilità sociale e ambientale del suo lavoro.

Il dolce pasquale **100% olio evo** è disponibile nelle migliori gastronomie ed enoteche al prezzo consigliato di € 19.00 per il formato da 750 gr e di € 24.00 per quello da 1000 gr.

Ufficio stampa:

Anna Sperotto
349 8434778
anna@studiocru.com

Carlotta Flores Faccio
324 6199999
carlotta@studiocru.com

Pasticceria Filippi

La storia della Pasticceria Filippi inizia nel 1972 a Zanè, in provincia Vicenza. La filosofia della famiglia Filippi abbraccia l'idea del "tempo": ogni cosa, fatta con rispetto, cura e passione, richiede delle sue tempistiche. Il segreto dei prodotti Filippi sta nella ricerca, nella selezione e nella cura degli ingredienti più pregiati, all'insegna della genuinità e senza nessun aroma artificiale, per realizzare dei prodotti dal gusto armonioso, in cui ogni ingrediente è valorizzato e si combina perfettamente con gli altri.