

NOVITA' AL SUPER



IL Dado Vegetale BAUER consente di ottenere un brodo leggero, povero di grassi e buono come quello fatto in casa.



La linea di pesti Viva la Mamma BERETTA è un inno alla tradizione e ad uno dei condimenti preferiti dagli italiani. Dal pesto classico, al pesto senza aglio; e ancora, pesto rosso composto da basilico e ottimi pomodorini secchi fino ad arrivare al pesto alle noci, che porta in tavola sfumature di sapore insolite e sfiziose.



Dal "look" semplice e naturale, ORZORO® BIO Mix di Cereali e Cicoria unisce il gusto tostato dei cereali e il tocco deciso della cicoria, entrambi provenienti da agricoltura biologica. Pensato per chi, in ogni momento della giornata, non rinuncia a compiere una scelta di genuinità. Da NESTLÉ.



I Filetti di Sgombro grigliati piccanti della linea "Obiò di Mare" di RIZZOLI, sono senza pelle e spine, prima cotti al vapore poi grigliati uno ad uno, una lavorazione artigianale che mantiene inalterate tutte le proprietà nutrizionali e il sapore del pesce appena pescato.



CHINI presenta la novità Più che Mela! Melinda, una deliziosa purea di mela 100% integrale ad alto contenuto di fibre che si mescola ad altre puree e gustosi pezzi di frutta altamente selezionata, dando vita ad una gamma di 6 referenze. In foto Mela integrale, lampone e rabarbaro con pezzetti.

BAVARIA 8.6 lancia la nuova Limited Edition Tattoo: quattro lattine dal design esclusivo firmato dal famoso tatuatore francese Tin-Tin. 8.6 Original è una birra doppio malto dalla personalità forte e dal gusto deciso, ma facile da bere.



BUITONI presenta la nuova Bella Napoli, la pizza di qualità superiore che racchiude tutta la bontà della pizza napoletana in una ricetta nuova e sfiziosa. Cornicione pronunciato, impasto soffice e ben areato, ricca di ingredienti ricercati e di prima qualità come la tradizione napoletana insegna.



Salumificio PANZERI e Claudio Sadler presentano le Bresole d'Autore: novità assoluta dedicata agli estimatori della Bresola della Valtellina. Tonica, Tartufata, Montanara e, in foto, la Sbagliata al Bitter e peperoncino, sono le quattro Bresole d'Autore, risultato dell'esplorazione condotta da Sadler alla ricerca di nuove combinazioni di sapori e profumi.