

In VETRINA

UN TOCCO ESOTICO ALLE TUE RICETTE

Accompagnano in un viaggio esotico, i 4 nuovi Dadi Vegetali Bio speziati di Bauer, ognuno con un sapore orientale: allo Zenzero, al Curry, alla Curcuma e, qui a lato, allo Zafferano (6 dadi, 60 g, € 6,15). Ottimi per il risotto, ma anche per tanti piatti, dalle minestre alla carne.



IL ROMPIDIGIUNO

Realizzato con farina di grano tenero, lenticchie e olio extravergine di oliva, CraccoSnello Lenticchie bio Matt (150 g, € 2,90) è l'alternativa, senza lievito né agenti lievitanti, al pane. Fonte di proteine grazie alla presenza di lenticchie, aiuta a raggiungere il fabbisogno giornaliero di fibre.



FAI IL PIENO DI FERRO, POTASSIO E FOSFORO

Sono un classico per l'aperitivo, ma sono buoni anche a colazione e sempre preziosi alleati del cuore, i Pistacchi Siciliani Valore al Territorio Life (€ 6,90), ricchi di polifenoli per un'azione antiossidante, antibatterica e antinfiammatoria.

SÌ PROTEINE DEL LATTE, NO GRASSI

Specialità compatta e cremosa a base di latte, senza grassi, prodotta secondo una ricetta islandese, Mila Skyr di Mila - Latte Montagna Alto Adige si può assaporare come uno yogurt, nel gusto alla vaniglia (150 g, € 1,29) e bianco naturale (150 g, € 1,19), quest'ultimo perfetto anche per ricette dolci e salate.



Bontà fatte in casa

Permette di realizzare a mano ben 10 ravioli per volta della misura 50 x 50 millimetri che si possono farcire a proprio piacimento. È Ravioli Tablet della linea Marcato Design, in alluminio anodizzato per alimenti, un materiale sicuro a lunga durata, e con un piano in policarbonato. Comodo sia da utilizzare sia da pulire, ha una forma ergonomica ed è creato nei colori rosa, argento, blu, nero, rosso e verde (€ 59,90).



MENO OLIO E VAI CON IL FRITTO

La voglia di festeggiare è un buon motivo per preparare dolci fatti in casa, golosi ma genuini. L'alleato ideale è la farina Dolci Fritture de Le Farine Magiche poco raffinata, essiccata naturalmente, ingrediente perfetto per realizzare fritti asciutti, dorati e ben lievitati ma anche frutta in pastella, waffel, frittelle & Co. (€ 1,51).



Quattro variazioni sul tema

Dalla prestigiosa collaborazione tra il Salumiificio Panzeri e lo chef Claudio Sadler, nascono le Bresaole d'Autore: Sbagliata, Tonica, Montanara (70 g, € 3,90 cad.) e Tartufata (70 g, € 4,40), quattro combinazioni di sapori che reinventano il noto salume valtellinese.

