

NOVITÀ IN CUCINA

Nuovi prodotti del mese pronti da provare e assaggiare!



IL GUSTO E L'ENERGIA DELLA FRUTTA A PORTATA DI MANO

Melinda lancia una nuova barretta golosa: al gusto di mela, ciliegia e cinque cereali, è un trionfo di sapore senza troppi sensi di colpa: 65 calorie di pura genuinità. Al gusto pieno di ciliegia e mela, questa barretta unisce la leggerezza di cinque cereali: riso, grano tenero, segale, avena e orzo. Senza aggiunta di zucchero, miele, dolcificante, addensante, grassi e conservanti, questo fuori pasto è una proposta naturale per chi ama stare in linea senza rinunciare al piacere del gusto.

www.melinda.it

GELATO CON ZERO ZUCCHERI? OGGI SI PUÒ!



Cedere alla tentazione di un gelato goloso oppure rinunciare e mantenere la linea? Da oggi nessun problema, grazie al Gelato Zuccheri Zero Giampaoli. Completamente privo di zuccheri, senza saccarosio né fruttosio, ma solamente maltitolo, che non incide significativamente sul picco glicemico, è adatto a diabetici e a tutti coloro che solitamente preferiscono privarsi del gelato per non minacciare la propria linea. Preparato utilizzando solamente latte fresco, questo prodotto è disponibile ai gusti fiordilatte, cacao e crema limone, ed è venduto nelle principali catene di supermercati.

www.giampalidolciaria.it

NON SOLO BURRO PER LA CASCINA SAN CASSIANO



Cascina San Cassiano presenta alcuni burri speciali che nascono da latte piemontese e ingredienti sfiziosi. Burro con acciughe, con salvia, con arancia, con tartufo, ma anche con cannella, cardamomo e zenzero: abbinamenti golosi che rendono speciali piatti anche semplici o impreziosiscono ulteriormente portate importanti, per esempio la selvaggina. Alcuni suggerimenti? Il burro con acciughe costituisce un'ottima base per panini o bruschette, ma anche per condire la pasta con mollica e acciughe fresche; il burro con arancia è l'ideale per insaporire l'anatra arrosto o friggere sottili frittatine dolci, mentre il burro con tartufo o con salvia si sposa bene con le scaloppine o le costole di vitello, gli arrosti o il coniglio in casseruola; il burro cannella,

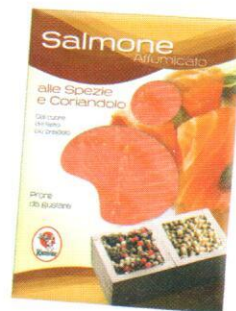
cardamomo e zenzero è invece perfetto nell'impasto di dolcetti dal sapore inusuale. Tutte le specialità (salate e dolci) dell'azienda albese derivano da materie prime scrupolosamente selezionate che vengono trasformate, seguendo ricette della tradizione italiana, in prodotti di alta qualità.

www.cascinasancassiano.com

RIUNIONE INDUSTRIE ALIMENTARI LANCIA "LE SFIZIOSE"

Riunione Industrie Alimentari reinventa il salmone affumicato, proponendo per l'estate 2011 quattro deliziose ricette di salmone selvaggio affumicato tutte da provare. Alla versione classica si aggiungono infatti le nuove varianti al limone e aneto, al sesamo e papavero, al coriandolo e diverse qualità di pepe. Quattro sapori simili ma diversi, da gustare così come sono o da utilizzare per preparare in fretta e senza fatica originalissimi piatti con un qualcosa in più. Gustose e veloci, "Le Sfiziose" sono l'ideale per chi non vuole rinunciare alla raffinatezza e alla ricerca di un gusto nuovo e speciale nonostante abbia poco tempo a disposizione da dedicare alla cucina.

www.lariunione.it



ANCHE L'ACQUA SAN BENEDETTO RINNOVA IL SUO ASPETTO



Acqua Minerale San Benedetto rinnova l'immagine della linea Frizzante e Leggermente Frizzante presentando la nuova linea da 1 litro e mezzo. Completamente nuova la bottiglia: slanciata, raffinata e preziosa grazie al suo design ultra moderno e alla rivoluzionaria impugnatura ergonomica. Innovativa anche la grafica dell'etichetta e della confezione da 6 bottiglie, con un gioco di trasparenze ad esaltare l'eleganza e l'appeal mentre le bollicine ne sottolineano la promessa di gusto e di frizzantezza. La nuova immagine rende ancora più visibile l'inconfondibile logo San Benedetto. Se la linea Frizzante è caratterizzata dalla colorazione blu, la Leggermente Frizzante si contraddistingue per un gioco di cromie rosso e verde.

www.sanbenedetto.it

PANE FATTO IN CASA? PERCHÉ NO!

La "mania" del pane fatto in casa prende sempre più piede, ma non tutti hanno il tempo e la voglia di mettersi alla prova. Molino Rossetto propone un'ampia gamma di preparati per il pane, da quello comune a quello ai cereali, da quello mediterraneo a quello di mais e semi di girasole, da quello di segale ricco di semi alla novità del 2011, il preparato per pane di kamut. Composto da farina di grano kamut biologico e farina integrale di kamut biologico, grazie alle proprietà di questo grano risulta altamente digeribile, possiede più proteine, vitamine e aminoacidi, oltre a sali minerali come lo zinco, il magnesio e il selenio, di cui sono note le proprietà antiossidanti.

www.molinosossetto.com

