

news

Nuovi pesti Barilla: sapere antico, ricette moderne

Due nuove specialità Barilla: Pesto Pomodori e Cipolla Rossa, e Pesto Pomodori Secchi, per omaggiare la tradizione dei sapori e dei profumi italiani con creatività. I nuovi pesti Barilla sono facili da utilizzare, vanno versati direttamente sulla pasta senza essere riscaldati, ma conservano intatto il gusto degli ingredienti originali. Le due nuove creazioni vanno a completare la gamma dei pesti Barilla che comprende Genovese, Genovese senza aglio, Pesto Rosso con aceto balsamico di Modena IGP, Ricotta e noci alla Siciliana e alla Calabrese con peperoni.



Santa Margherita: "un sommelier a casa tua"

Con il concorso "Un Sommelier a casa tua", organizzato in collaborazione con l'Associazione Italiana Sommelier, Santa Margherita ha voluto comunicare ai propri consumatori tutta la cultura e il fascino del mondo del vino. Ogni settimana viene estratto un vincitore tra le 500 mila le bottiglie di Pinot Grigio Valdadige D.O.C., Müller Thurgau Vigneti delle Dolomiti I.G.T., Chardonnay Trentino D.O.C., Cuvée di Pinot Veneto I.G.T., Prosecco D.O.C. con il collarino numerato, distribuite su tutto il territorio nazionale e in tutti i canali di vendita. Partecipare è semplicissimo, tutte le informazioni sono disponibili sul sito www.santamargherita.com. In palio una degustazione a domicilio dei migliori vini Santa Margherita, condotta da un sommelier professionista AIS.



Rummo: ideale per ogni sapore

Il concorso di cucina creativa Boffi Cooking School, ideato da Elizabeth Warren, ha visto protagonista la pasta Rummo Lenta Lavorazione, ideale per accompagnare ogni tipo di sapore. Una ricetta tra tutte: spaghetti reidratati con vongole veraci, bottarga e pesto di erbe aromatiche. La Boffi Cooking School realizza anche corsi di cucina creativa: per informazioni visitate il sito www.pastarummo.it



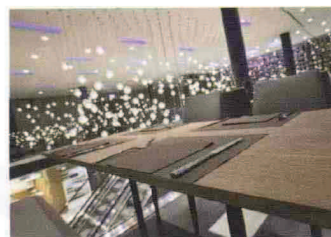
Lindt: tre raffinate novità

Il Giandujotto, la pralina espresso e la pralina al cognac Courvoisier sono le tre novità della Lindt per accompagnare con stile ed eleganza l'arrivo dell'autunno. Il Giandujotto, perfezionato dai Maîtres Chocolatier Lindt incanta col suo gusto intenso di nocciola e la straordinaria cremosità; nella pralina espresso, l'aroma del caffè si sposa con la golosità del cioccolato fondente; la pralina al cognac delizia i palati dei golosi col finissimo cioccolato fondente Lindt che custodisce un cuore alcolico, per un piacere dolcissimo e intenso.



Eat's Store: food-shopping experience a Milano

Dall'8 settembre il nuovo Eat's Store, nel complesso di Excelsior Milano, offre stuzzicanti soluzioni per acquistare e gustare il meglio dell'enogastronomia. Dalla prima colazione all'Excelsior Café alla spesa nel Food



Store, dal pranzo al Bistrò fino agli sfiziosi spuntini, il locale, sviluppato su due piani, coniuga richiami alla tradizione delle botteghe-laboratorio artigiane a eleganti soluzioni moderne, assecondando le esigenze dei consumatori e conciliando stile e semplicità.

Aquavitamin: bevande del benessere

Se gli stress e gli impegni della vita quotidiana contribuiscono a generare un senso di stanchezza, ricaricatevi con la nuova **San Benedetto** Aquavitamin, una linea di bevande a base di acqua minerale naturale, vitamine e altri elementi necessari per il nostro benessere. Ogni bottiglia da 0,5 L di Aquavitamin fornisce infatti il 25% della razione giornaliera raccomandata di vitamine e altri elementi funzionali per il nostro organismo. Quattro gusti per quattro diversi scopi: BEAUTYou, ai frutti rossi, ridona idratazione; GENyouS al kiwi, mela e melograno restituisce energia, IfeelGOOD al limone rafforza le difese naturali, mentre READYtoGO rinfresca e ritempra l'organismo.

