

VERO cucina



MENSILE
ANNO 10 - n. 1
gennaio 2016
€ 1,00 in Italia

solo 1 euro!

REINVENTIAMO

Trasformiamo
gli ingredienti
delle Feste

FOCACCE

Sei idee
nuove per
stupire tutti

CIPOLLE

Così diventano
protagoniste
del piatto



DOLCETTI



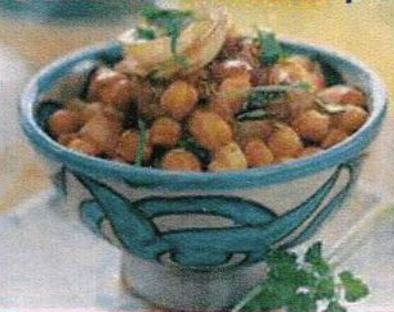
**BISCOTTI E DELIZIE
PER LA MERENDA DI
GRANDI E PICCINI**

Tutti i sapori dell'inverno

**UNA MELA AL GIORNO...
PER RICETTE DA CHEF!**



Ceci Quel tocco in più



Grandi primi

Con i prodotti
di stagione



SHOPPING Interessanti suggerimenti per una spesa fatta di prodotti genuini e di

Le novità del mese da non perdere

Tante prelibatezze e una carrellata di buone occasioni, da mettere subito nel carrello. Per portare in tavola genuinità e ingredienti dal piacere assicurato

CUOR DI PATATE

Dall'incontro con Patamore, azienda leader nel mercato della pasta fresca, Selenella presenta gli Gnocchi freschi, preparati con patate di prima qualità, cotte a vapore: gli Gnocchi freschi Selenella non utilizzano fecola di patate ma solo patate vere, lavorate senza l'aggiunta di additivi chimici, aromi o conservanti. (Da 2,50 €).



BOTTIGLIA D'AUTORE

Come ogni anno, torna la bottiglia d'autore Ferrarelle: una straordinaria creazione, in edizione limitata, che porta nella nostra quotidianità unicità, gusto e valore. Proprio come lo è l'acqua Ferrarelle. L'acqua minerale Ferrarelle è un'acqua effervescente naturale mineralizzata, bicarbonato calcico e ricca di minerali ed è l'unica acqua a essere ufficialmente certificata. (Da 25 €).

Novità

UN AMICO IN CUCINA

Sagra, marchio storico dell'olio, da sempre attento ai nuovi trend di consumo e alle crescenti esigenze dei consumatori, è lieto di presentare la linea SAGRA BIO. Una linea di oli Speciali, che nasce da frutta e semi di sola agricoltura biologica e comprende tre tipologie: Olio di semi di Sesamo, Olio di Avocado, Olio di Noce. (Da 4,99 €).



POMODORO A KM 0

La Pura Passata di Pomodoro Vallivo De Rica è realizzata con una sola varietà di pomodoro per garantire gusto e qualità costanti. Il pomodoro Vallivo, perfettamente maturo, viene coltivato, raccolto e lavorato proprio lì dove nasce, nelle immediate vicinanze del sito di trasformazione, nel pieno rispetto della tradizione e del lavoro, per garantire una filiera integrata a basso impatto ambientale. (Da 0,99 €).



PER TUTTA LA FAMIGLIA

Nonno Nanni sa conquistare i palati di tutta la famiglia e, con le sue proposte "senza lattosio", anche quelli di chi è intollerante, ma non vuole rinunciare alla bontà dei formaggi freschi. Il Caprino di latte vaccino Nonno Nanni senza lattosio è un formaggio cremoso, saporito e facile da abbinare. Adatto da gustare al naturale in antipasti o freschi spuntini, si presta come ingrediente speciale in raffinati dessert. (Da 1,58 €).



CREMOSITÀ DA SPALMARE

Con i suoi 2.700 soci contadini, Latte Montagna Alto Adige Mila è la più importante latteria dell'Alto Adige. Ad ampliare la gamma il formaggio fresco spalmabile Mila con una ricetta nuova che lo rende ancora più cremoso. Oltre alla variante classica, per tutti coloro che sono intolleranti al lattosio, è disponibile il formaggio fresco spalmabile Mila Senza Lattosio (Da 1,49 €).



PIACERE RAFFINATO

Dalla tradizione pasticceria Loacker nasce Tortina White con delizioso cioccolato bianco e una finissima crema alla nocciola. Fa parte della linea Gran Pasticceria Loacker, creata per offrire un piacere raffinatissimo attraverso l'utilizzo delle migliori materie prime e le ricette segrete della famiglia Loacker. La confezione contiene 6 praline confezionate singolarmente in pack salva-freschezza. (Da 2,99 €).

