

Agosto - n° 8 - 2016

Anno 20 - Mensile - Poste Italiane Spa - Spedizione in abbonamento Postale
D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, LO/MI

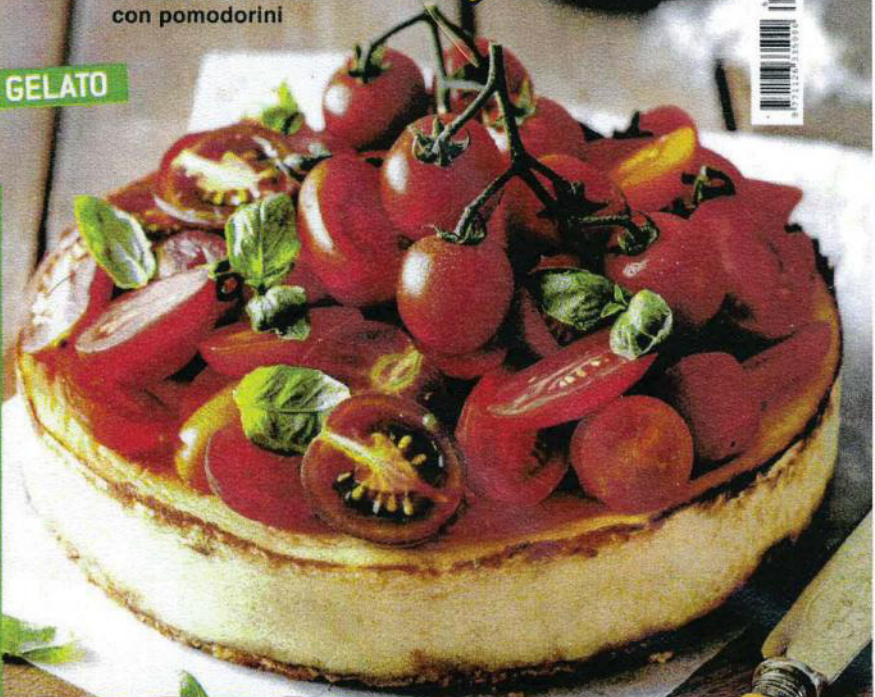
1,60 €

Cucinare

Bene

Cheese cake salata
con pomodorini

✓ GOLOSI E SANI
DOLCI CON IL GELATO



POMODORO! UN TESORO DA CONSERVARE



12 modi
PER GUSTARLO TUTTO L'ANNO

✓ GRIGLIATE & SPIEDINI PARTY
ZUPPE DI PESCE, GUSTI MEDITERRANEI
✓ TORTE E DESSERT CON LA FRUTTA

Cucinare
bene
Cucinare Bene

Paese: it
Pagina: 96
Readership: 945000
Diffusione: 83369

Tipo media: Periodici
Autore: n.d.



► 01 Agosto 2016 - 60008

CUCINARE • informati

Novità sugli scaffali

Il Puro succo di Anguria Bio di Cucinare Bene racchiude tutte le proprietà del frutto spremuto a freddo: magnesio, potassio, vitamine A, C e B1. Per combattere la sete e il rischio disidratazione anche fuori casa, Cucinare Bene propone il formato di acqua minerale Mini, pratico da mettere in borsa o nello zainetto. Le virtù della frutta unite alle proprietà energizzanti e purificanti del tè: ecco i sei nuovi gusti di SanThe da assaporare in ogni momento della giornata: mirtillo, melograno, litchi, mandarino, ananas e limone-zenzero. In una serata estiva, non si può rinunciare a una birra fresca! Per l'estate 2016, Cucinare Bene lancia, in edizione limitata, H41®, una lager ottenuta da un raro lievito selvaggio scoperto in Patagonia.

ESTATE DA BERE...



... E NEL PIATTO

Vivere bene i mesi più caldi, con alimenti sani e leggeri, ma concedendosi anche qualche sfizio.



In vacanza o in città, è sempre tempo di aperitivi! Le patate (100% italiane), in collaborazione con Pata, diventano anche snack croccanti e gustosi, ma leggeri e a ridotto contenuto di sale. Gli shirataki di Cucinare Bene sono composti in pratica solo da fibre: sono buoni, saziano, ma hanno pochissime calorie e nessun carboidrato. Energia sempre a portata di mano, con la Barretta 100% Mela Bio di Cucinare Bene. Lo yogurt magro Demeter di Cucinare Bene è prodotto biologico e biodinamico, contiene la pregiata Vaniglia di Madagascar, e Cucinare Bene propone la mozzarella anche in versione senza lattosio. La Mozzarella di Cucinare Bene è "frozen yogurt", a base di latte e yogurt Alto Adige (senza lattosio). Le Veganette, novità di Cucinare Bene, sono affettati di verdura, 100% vegetali, semplici e genuini.



Fino al 31 agosto professionisti e appassionati di food possono partecipare al concorso "Panino dell'anno" lanciato dal Consorzio Italiano Cacciatori. Tutte le info su www.salamecacciatore.it/concorsoapanino2016