

SETTIMANALE

DIPIÙ

e

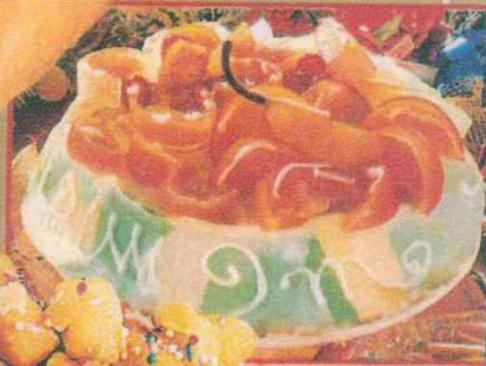
**DIPIÙ
TV**

CUCINA

€ 0,60 - QUINDICINALE - N. 24/2014 ALLEGATO AL N. 47/2014 DI DIPIÙ
AL PREZZO COMPLESSIVO DI € 1,50

tra i fornelli con la vostra rivista quindicinale

Diretto da **SANDRO MAYER**



SPECIALE DOLCI DI NATALE

NOVITÀ AL SUPERMERCATO

Il Burger di sola al formaggio CERÉAL BIO è una pietanza vegetale appetitosa e nutriente; preparato con proteine di sola di ottimo valore biologico, assicura un apporto equilibrato in aminoacidi essenziali e fibre alimentari.



Dalla combinazione del burro di alta qualità con il più raffinato dei sapori nasce MEGGLE con tartufo. Non un semplice preparato aromatizzato, ma una vera e propria specialità gastronomica realizzata con burro di primissima qualità e vere scaglie di tartufo italiano nero originario dell'Umbria. Ora è ancora più gustoso grazie a una nuova ricetta che prevede la doppia quantità di tartufo rispetto alla precedente composizione.

Birrificio ANGELO PORETTI allarga la famiglia delle specialità stagionali in edizione limitata con "7 Luppoli Non Filtrata La Mielizia". Si tratta di una birra autunnale aromatizzata al miele di castagno degli apicoltori CONAPI-MIELIZIA (Consorzio Nazionale Apicoltori), creata dai Mastri Birrai in collaborazione con i consumatori che hanno preso parte al concorso online "Quest'anno il mastro birraio sei tu!" scegliendone ricetta, pack e nome.



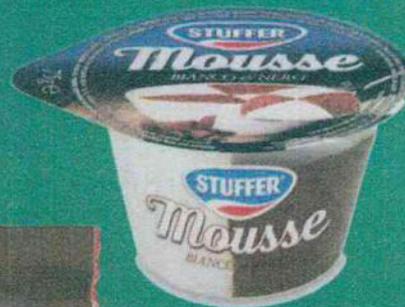
La gamma SELENELLA si amplia: oltre alle patate Classiche, gustose e versatili e alle tenere e delicate Novelle, alle referenze Selenella si aggiungono la Montanara, rustica e decisa e le Mini, piccole e saporite.



CuorCremosi: la nuova ricetta BUITONI con carne 100% piemontese.



La Mousse Bianco&Nero STUFFER nasce dall'incontro di due soffici mousses di vero cioccolato e cioccolato bianco. A base di latte fresco, non contiene conservanti aggiunti, aromi artificiali né glutine.



SANT'ANNA Bio Bottle è interamente realizzata con un materiale rivoluzionario, il PLA, in tutto simile alla plastica tradizionale, ma che non contiene petrolio, perché ricavata dalla fermentazione degli zuccheri naturalmente presenti nelle piante.



Per gli amanti della tradizione gastronomica giapponese da Le Farine Magiche nasce TEMPURA, un mix a base di farina di grano tenero "00" che assorbono poco olio per una frittura super-croccante e leggera.



I ricercatori dell'Istituto L'ANGELICA hanno unito le preziose proprietà delle Tisane alla praticità che richiede la vita moderna. L'Angelica propone le sue famose tisane anche nel formato in capsula, ancora più comodo ed efficace.