

gustoSano

MANGIAMO CON COSCIENZA
Colazione e rendimento scolastico

PRESIDI SLOW FOOD
L'Olio Extravergine italiano

SUPERFOOD
I legumi

€ 4,50 MENSILE #21-Marzo

gustoSano

migliora la tua vita un pasto alla volta

Per dimagrire **con piacere**

BASTA SPREMUTE... ORA TOCCA ALLE ZUPPE!

**ALLA SCOPERTA DEI
GRANI ANDINI**

Quinoa e amaranto
ALIMENTI STRAORDINARI

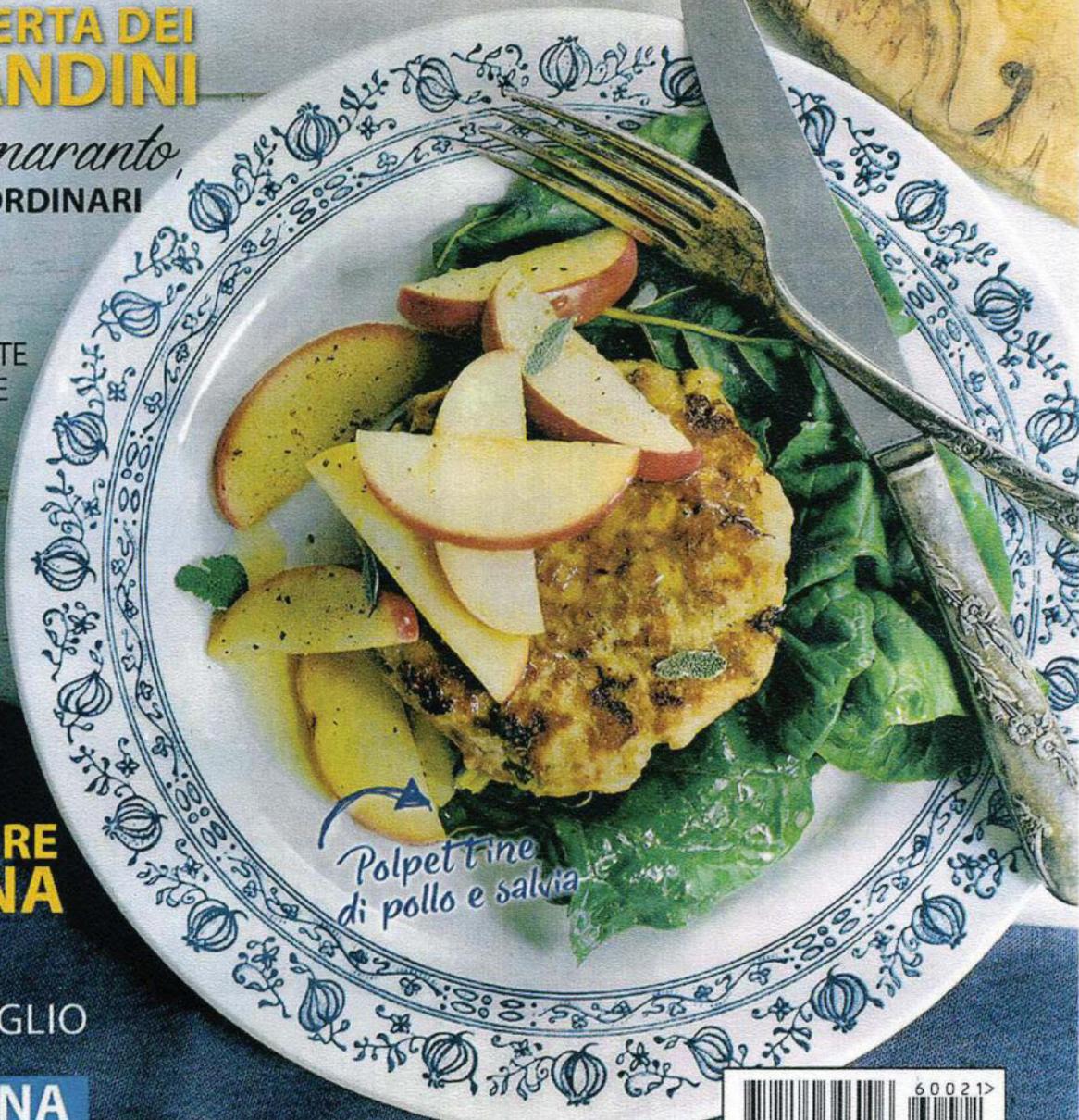
LA CAROTA
UN CONCENTRATO
DI SALUTE... IN TANTE
VARIANTI DI COLORE

DI
90
RICETTE

**COME
ORGANIZZARE
LA CUCINA**
OTTIMIZZARE
GLI SPAZI PER
LAVORARE MEGLIO

PHYSIOCUCINA

LA NATUROPATIA A TAVOLA... PER IL BENESSERE DI CORPO E MENTE



*Polpettine
di pollo e salvia*



EDIZIONI TIRRENO

SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE - D.L. 353/03/CONV. IN L. 27/02/2004 N. 46 - ART.1 COMMA 1 ROMA AUT. C/PM/34/2015

gustoSano
migliora la tua vita un pasto alla volta
gustoSano (ITA)

Paese: it
Pagina: 92-97
Readership: 180000

Tipo media: Periodici



► 01 Marzo 2016 - 60021



SELENELLA

La tenacia del clima montano

Coltivata in montagna, con passione e dedizione, la patata Montanara si distingue per un gusto e un aroma decisi. La Montanara Selenella unisce il sapore intenso e rustico delle tipiche patate di alta quota, all'esperienza e qualità certificata del Consorzio Patata Italiana di Qualità. Caratteristica nella sua buccia rossa, in contrasto con il giallo vivo della polpa, è corposa e asciutta per il ridotto contenuto di acqua e l'alta concentrazione di amidi: Selenella Montanara è la candidata ideale per preparare gnocchi dalla consistenza soda, gustosi purè e croccanti frittate.