

VERO

cucina



MENSILE
ANNO 10 - n. 4
aprile 2016
€ 1,00 in Italia

solo 1 euro!

RISOTTO

trucchi per cucinarlo
la chef

CREATIVI

Piatti leggeri
con i cereali
integrali

L'INVITO

stupire con
sapori
d'Oriente



PASTA FRESCA



PREPARALA CON
NOI PER OTTO
GRANDI PRIMI

Con quel tocco in più...

IL POLLO E I SECONDI FACILI MA GUSTOSI!



Carciofi
Diventano
protagonisti



Colazione
I dolci del sorriso



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

Le novità del mese da non perdere

Una selezione di prodotti che abbracciano i sapori stagionali, senza dimenticare la qualità e il gusto. Per portare in tavola solo l'eccellenza del made in Italy

CARATTERE DISTINTIVO

Dai Mastri Birrai del Birrificio Angelo le nuove 9 Luppoli, specialità dell'azienda di Induno Olona (VA): India Pale Ale, Porter e Witbier. Tre birre caratterizzate da una combinazione speciale di luppoli che conferisce loro sapori e caratteri diversi e particolari, in una grafica curata e distintiva. (Da 1,79 € a lattina).



LEGGERA E PURA

Sant'Anna, l'acqua minerale preferita dagli italiani, nasce in un ambiente eccezionale, da fonti tra le più alte d'Europa a 1.950 metri nel cuore delle Alpi piemontesi, in un luogo completamente incontaminato. Leggera, pura, ha un residuo fisso tra i più bassi al mondo ed è particolarmente indicata per le diete povere di sodio. Acqua Sant'Anna è un'acqua adatta a tutta la famiglia, anche a neonati e mamme. (Da 0,40 €).

Nuovo pack

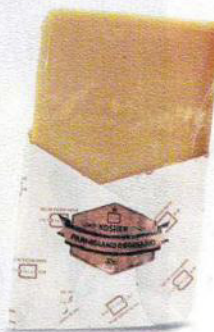
BUONISSIMI, IN TUTTI I SENSI



Latte e uova freschi in una pasta frolla dal gusto delicato... con zucchero grezzo di canna in superficie. In una veste grafica moderna e accattivante torna il buono delle sane ricette Colussi con alcune novità: niente olio di palma e solo farina poco raffinata. (Da 1,69 €).

PARMIGIANO UNICO

L'Azienda Agricola Bertinelli propone un Parmigiano Reggiano, il formaggio a pasta dura, cotto e a lenta maturazione ma senza eguali al mondo perché concilia il disciplinare del Parmigiano Reggiano DOP con la severità della Kashrut, la normativa ebraica sul cibo, basata sull'interpretazione della Torah. (1 kg da 25 €).



IL FORMAGGIO È SERVITO

Solo latte di capra proveniente da una decina di allevamenti selezionati della zona del trevigiano. È questo il segreto dei formaggi caprini prodotti dal veneto Caseificio Tomasoni, realtà affermata nel panorama lattiero-caseario italiano e che da oltre 60 anni produce stracchini e formaggi freschi da tavola. (Da 13,00/kg €).



UN TESORO DI PATATA

Caratteristica nella sua buccia rossa in contrasto con il giallo vivo della polpa, la patata Montanara Selenella è corposa e asciutta ed è ideale per preparare gnocchi, gustosi purè e croccanti frittiture. (Da 1,90 €).



SAPORI DI VIPITENO

La linea Sapori di Vipiteno di Latteria Vipiteno, cooperativa altoatesina dedicata alla produzione di yogurt di alta qualità, è realizzata solo con latte fresco dei masi di alta montagna, senza glutine e senza OGM e con una garanzia di massima qualità assicurata dalla presenza del Marchio di Qualità Alto Adige. (Da 1,09 €).

