

emporio

di FRANCESCA BOTTENGI

ANCORA PANETTONE

Chi lo dice che il panettone si mangia soltanto a Natale? Non certamente Eataly che propone tutto l'anno una versione del dolce tipico milanese preparata da Vergani. Questo prodotto con canditi si ottiene grazie a 72 ore di lavorazione e a materie prime di qualità come scorze d'arance siciliane e miele di acacia toscano.



WURSTEL 100% DI BONTÀ

I wurstel 100% Amadori di pollo e tacchino contengono soltanto carne macinata da petto e cosce di polli e tacchini nati e allevati in Italia. Altra caratteristica importante è data dal fatto che la carne non viene separata meccanicamente. Questi wurstel sono privi sia di glutine che di additivi: perfetti quindi per l'alimentazione di bambini, intolleranti e celiaci.

SELE PATATE CRESCONO... SOTTO IL SOLE DELLA SICILIA



Dalle campagne bolognesi la produzione di patate Selenella si è spinta fino in Sicilia. Qui grazie alla particolare combinazione tra suolo e clima si coltivano le Novelle, che maturano in anticipo rispetto alle classiche patate piantate nelle pianure del Nord. La raccolta sull'isola comincia, infatti, i primi di marzo e a inizio maggio questi prodotti sono già disponibili nei negozi. Le Novelle non hanno solo buccia sottile, polpa tenera e gusto delicato, ma sono anche un concentrato di vitamine: contengono più del doppio della vitamina C delle altre patate.

