

NUOVA!

★★★ 112 pagine di ricette!

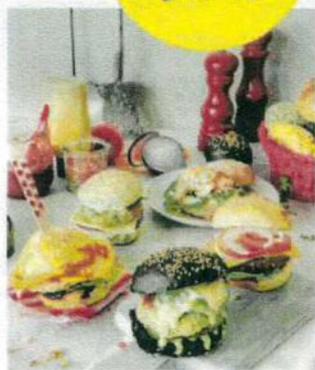
Rivista
Indipendente

€ 5,00 Bimestrale
Agosto - Settembre 2017

io
Cucino
con il Bimby

Cucino con il Bimby

Burger
Party



FAI DA TE
IL TUO FAST FOOD

UNA GRIGLIATA
PERFETTA

Bimby® e barbecue,
un'alleanza imbattibile

Bastano 30 minuti

**Un pasto veloce
senza rinunciare al gusto**

per **TM5® &
TM31**

GELATO PER TUTTI: Trasforma il tuo Bimby® in una gelatiera **DELIZIE D'ORIENTE:** Saperi asiatici
DOLCI D'ESTATE: Torte anche con il caldo **CONSERVE:** Metti in dispensa i sapori della stagione



Prima immissione: 25-07-2017

Io Cucino con il Bi

► 1 settembre 2017

PAESE :Italia

AUTORE :N.D.

PAGINE :9

SUPERFICIE :38 %

PERIODICITÀ :Bimestrale



GLI INDISPENSABILI

CON I VITERMINE DRINK L'ANGELICA CI DISSETIAMO CON GUSTO E BENESSERE

L'Istituto Erboristico L'Angelica presenta Vitermine Drink Cocco, gustose bevande a base di succo e polpa di cocco, arricchiti con antiossidanti e vitamina C, disponibili al gusto Ananas e Original. Una delizia da bere in ogni momento della giornata o da gustare fredda in questi giorni più caldi. Il cocco non ha solo un gusto inconfondibile e unico ma dona anche un'azione ricostituente, ideale ogni volta che ci si sente stanchi e spossati.



CAMBIO DI LOOK PER "LE TONDE" MANICARDI

Antico per tradizione e allo stesso tempo moderno grazie alla sua sorprendente versatilità, l'Aceto Balsamico di Modena è ideale per arricchire ed esaltare piatti a base di verdura, pesce, uova e carne. "Le Tonde" Manicardi si vestono di quattro nuovi colori "pop" per portare in cucina (e in tavola) il sapore della creatività. Verde, blu, giallo e fucsia: le quattro etichette suggeriscono l'abbinamento più adatto con cibi e ingredienti, così da valorizzare al meglio le caratteristiche di ogni aceto.



MOLINO ROSSETTO PRESENTA LA FARINA TIPO "00" 100% GRANO ITALIANO

Molino Rossetto, da sempre attenta al benessere dei suoi consumatori, propone la Farina tipo "00" 100% Grano Italiano, in una confezione che mette al centro la spiga tricolore, in linea con la scelta di valorizzare il Made in Italy e selezionare solo i grani teneri migliori e di qualità superiore, per portare in cucina tutti i profumi della nostra terra. È caratterizzata da un contenuto di ceneri basso e da una presenza di fibra vegetale inferiore alla farina di grano tenero tipo "0".



EXQUISA FIRMA UNA LINEA DI PRODOTTI SENZA LATTOSIO

Exquisa è il marchio noto per la produzione di Formaggi Freschi particolarmente ricchi di nutrienti preziosi grazie a una scelta ben precisa: eliminare dai propri ingredienti tutto ciò che non sia naturale. Già privi di conservanti e glutine, è possibile trovare nei banchi frigo di supermercati e ipermercati sia il Formaggio Fresco che i Focchi di Latte, entrambi con <0,1g/100g di lattosio e con la presenza di enzima lattasi, necessario alla digestione dello zucchero contenuto nel latte. Questa caratteristica rappresenta un incentivo a un'alimentazione ricca di benefici ed è valida per tutti: vegetariani, intolleranti all'enzima del lattosio o coloro che subiscono gli effetti di una digestione faticosa, come gonfiore addominale e pesantezza.

LA BONTÀ SELENELLA SI FA MINI!

Selezionata appositamente per le sue dimensioni, la Mini Selenella è la Patata Classica scelta per il suo formato inferiore ai 40 mm. La piccola di casa Selenella racchiude tutte le caratteristiche della Patata Classica... in formato mini! Versatilità, gusto e bontà per un contorno sfizioso e curato nel minimo dettaglio. Consigliata per tutti gli usi, è la compagna perfetta per gli arrosti.



GLI OLI ZUCCHI REINVENTANO L'ESTATE A TAVOLA

Il gusto non va mai in vacanza e neanche la voglia di sperimentare! Oleificio Zucchi, specialista nella produzione di oli d'oliva e di semi, propone un tris di prodotti che non possono mancare nella dispensa della cucina estiva: l'EVO Dolce Fruttato, l'Extra Vergine Aromatizzato al Limone e l'Olio di Vinacciolo, ideali per esaltare piatti light come secondi di pesce, insalate e tartare, ma anche sorprendenti nella creazione di biscotti e muffin.

BAKARI: IL VINO "SOCIALMENTE SPENSIERATO"

Il bacaro a Venezia è la tipica osteria veneziana dove scegliere vini in calice (òmbre) e piccoli spuntini (cicheti), ma è soprattutto sinonimo di fare festa. Bakari nasce dal desiderio di cinque professionisti del mondo del vino di creare un'offerta che non c'era. Il nuovo marchio si presenta sul mercato con tre vini: Bianco, Rosso, Confondo. Sono stati selezionati produttori che aderissero a criteri precisi e condivisi. In particolare i vini sono tutti non filtrati, prodotti in quantità limitate, con l'indicazione di anidride solforosa in retroetichetta. Le uve vengono acquistate da produttori in regime biologico, biodinamico o in conversione verso questi regimi.

