

Melaverde

► 1 novembre 2017

PAESE : Italia
PAGINE : 110-111
SUPERFICIE : 0 %
PERIODICITÀ : Mensile



MELAVERDE MAGAZINE
€ 2,90 - MENSILE - ANNO 1 - N°9 NOVEMBRE 2017

melaverde

ITINERARI • RICETTE • ECCELLENZE

CASTAGNE

Protagoniste dell'autunno ricche di sali minerali preziosi per la salute. Versatili in cucina, per ricette dolci e salate

IN QUESTO NUMERO

IN PIÙ

WEEKEND ENOGASTRONOMICI Molise, Urbino e Montefeltro

LOMBARDIA SEGRETA Viaggio nelle valli dove nasce il taleggio

SCUOLA DI CUCINA Il brasato perfetto e gli strumenti per la cucina al vapore

I CONSIGLI DI HIDDING E RASPELLI

40 RICETTE DELLA TRADIZIONE

VINI TOSCANI: IL MORELLINO DI SCANSANO



SEDANI DI AVENA *Natura*

CON FOSFORO, magnesio, potassio e fibre, l'avena fornisce energia, ha importanti proprietà nutrizionali e può contribuire a ridurre il colesterolo. In più, regala un gusto nuovo a questa pasta, indicata anche per l'alimentazione di chi non può mangiare glutine. Completamente integrale, da agricoltura biologica, è sottoposta a una lenta essiccazione a bassa temperatura. www.natura.it



LA PASTA ECOLOGICA *Sarchio*

GRANO DURO BIO 100 % italiano della migliore selezione dà vita a una pasta trafilata al bronzo, con una migliore capacità di assorbire il condimento. La novità sta anche nella confezione, realizzata in un materiale innovativo: una bioplastica trasparente di origine vegetale e completamente biodegradabile. www.sarchio.com



CEREALI PER I PICCOLI *Molino Rossetto*



RISO SOFFIATO
al Cioccolato Biologico
e Orzo Soffiato
al Cioccolato Biologico
super croccanti, pensati per la colazione e la merenda dei bambini. Grazie alla



consistenza e all'ottimo sapore sono perfetti da sgranocchiare e da aggiungere al latte o allo yogurt. Oppure si possono miscelare alla farina per la preparazione di torte e biscotti. www.molinorossetto.com

GNOCCHI FRESCI *Selenella*

PREPARATI esclusivamente con patate di prima qualità, cotte a vapore nella propria buccia, senza aggiunta di farina, di patate, né additivi chimici, aromi o conservanti. Rigorosi sistemi di certificazione ne controllano l'intera filiera produttiva, dalla coltivazione al confezionamento. www.selenella.it

