

LUGLIO 2017

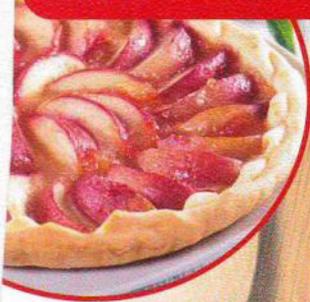
PRONTO CUCINA

SOLO
1€

EDITORIA EUROPEA



LA TAVOLA SI COLORA
con le verdure ripiene



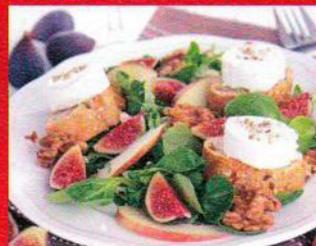
**FINALMENTE
LE PESCHE!**
Prova le nostre
ricette dolci e salate

**COUSCOUS,
QUINOA E
FARRO**
Per i piatti estivi

**OLTRE 80
RICETTE!**

**SCUOLA
DI CUCINA
VERDURE
ALLA GRIGLIA**

INSALATE CREATIVE



PIATTI DI PESCE LEGGERI



anno 2 - n. 14 - Mensile - Luglio 2017 - Data prima uscita 23/06/17

NEL CARRELLO DELLA SPESA

Shopping

› POMODORO BIOLOGICO ED EQUO

Tomato Revolution di Altromercato è la linea di prodotti a base di pomodoro biologico, con filiera legale e trasparente, ovvero prodotti su terreni liberi dalle mafie, lavorati da realtà impegnate nella lotta al caporalato e nella responsabilità sociale.



› PESCE NATURALE

Fiori e Filetti di Merluzzo, Fiori di Nasello, Filetti di Platessa, Fiori di Tonno e Fiori di Salmone sono le ultime novità della gamma di Pesce Naturale Findus. Sfilettati con cura, surgelati subito e senza additivi.



› LATTICINI SENZA LATTOSIO

Amplia la sua gamma di prodotti senza lattosio l'azienda altoatesina Brimi: dopo la mozzarella, arrivano anche la ricotta e il filone per pizza.



› PER LE INSALATE DI RISO

Si può scegliere fra tre tipi di condimento per il riso nella gamma Peperlizia di Ponti: la classica Insalata per Riso, la versione Light senza olio e quella Light senza olio e biologica. Tante verdure pronte per arricchire i propri piatti.



› CIOCCOLATINI AI FRUTTI DI BOSCO

I Frutti ricoperti di cioccolato belga Guylian sono piccole golosità da consumare anche fuori casa: ci sono i mirtilli neri e rossi e l'uva sultanina.



› LEGUMI&GERMOGLI

È la novità in casa Sacià: la linea di sottoli Legumi&Germogli, perfetti da gustare da soli o per accompagnare insalate di verdura o di cereali.



› PATATE NOVELLE SICILIANE

Sono le ultime arrivate fra la gamma di Selenella: le prime a maturare, tra marzo e giugno, sono ricche di bontà oltre che di selenio, il minerale che rallenta l'invecchiamento.

› SOLO GRANO ITALIANO

La Pasta Armando è prodotta solo con grano duro 100% italiano a filiera controllata. Trafilata al bronzo, è gustosa e genuina.

