

APRILE 2019

Julienne

PRONTO *in* CUCINA

SOLO
1 €



Speciale menu delle feste



© Fatti Lina Rossato
Julienne - Anno 3 - n. 4 - Mensile - Aprile 2019 - 1100

PASQUA E PASQUETTA

le ricette salate ed i dolci della tradizione italiana

GLI ASPARAGI

la verdura di primavera da gustare in mille modi



Federica Egori

90 RICETTE

per variare menu ogni giorno!

**SCUOLA DI CUCINA
IL PATÉ**

PRIMI PIATTI



SECONDI DI CARNE



NEL CARRELLO DELLA SPESA

Shopping



› ORZO SOLUBILE

Si amplia la linea di Orzoro Nestlé con Orzoro Bio Mix di Cereali e Cicoria, un prodotto 100% biologico con cui preparare una bevanda calda per la colazione o la merenda.

› CIPOLLE CON SELENIO

Dopo le patate, anche le Cipolle Selenella, disponibili nelle tipologie rossa, dolce e delicata, ideale per le insalate, e bianca, pungente e saporita, perfetta al forno o lessata. Sono fonte di selenio e nascono da un'agricoltura sostenibile con filiera certificata.



› DADI CON OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

I Nuovi Dadi Bauer sono ora disponibili con la nuova ricetta realizzata con olio extravergine d'oliva, che ne aumenta la qualità. Si può scegliere tra dado vegetale, di carne, di pollo, ai funghi porcini e di pesce. Sono senza additivi chimici, senza grassi idrogenati e senza glutammato monosodico aggiunto.



› PISTACCHIO SICILIANO

Ideali per l'aperitivo, perfetti per la colazione, i pistacchi fanno anche bene al cuore. Sono inoltre ricchi di potassio, e svolgono un'azione antiossidante e antiinfiammatoria. La linea Life, nata in collaborazione con la Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus, propone il Pistacchio Siciliano Valore al Territorio.



› FORMAGGI AFFETTATI

Edam ed Emmentaler di Bayerland sono disponibili nelle vaschette da 140 g in pratiche fette, pronti per farcire toast, tramezzini, tartine e panini. Della gamma dei prodotti affettati fanno parte anche la mozzarella, la caciotta, la pasta filata affumicata e il maasdamer.



› OLIO DI GERME DI MAIS

100% biologico e 100% italiano, l'Olio di Germe di Mais Sagra ha una filiera tracciata dal campo alla tavola. È ricco di fitosteroli vegetali che aiutano a ridurre il colesterolo cattivo nel sangue. È ideale per condire insalate e piatti crudi e per le cotture al vapore.

