

L'ARTE IN CUCINA - Via Zanella, 44/7 - 20133 MILANO - Poste ITALIA NE S.P.A. - SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE - D.L. 353/2003 / CONV. IN L. 27/02/2004 N. 46) ART. 1, COMMA 1, DCB MILANO

L'Arte in Cucina

Periodico di cucina professionale e cultura enogastronomica contemporanea

ANNO 2019

N. 126



Associazione Professionale Cuochi Italiani

CON SELENELLA OGGI VA DI MODA IL ROSÉ

Da una nuova varietà di patata nasce **Selenella Rosé**: gusto intenso e deciso, buccia rosa e polpa giallo vivace. Ricca di amido, è ideale per gnocchi, purè e frittiture. 100% italiana, nasce da un'agricoltura sostenibile ed è controllata e garantita dal **Consorzio Patata Italiana di Qualità**. Oltre ad essere fonte di selenio ed altri sali minerali, Selenella Rosé è fonte di luteina, un carotenoide dalle funzioni antiossidanti e antiinfiammatorie, protegge la vista ed è utile per la salute della pelle. E' coltivata nel rispetto della Produzione Integrata, esclusivamente in Italia da filiera certificata e tracciata, e condivide con gli altri prodotti del Consorzio Patata Italiana di Qualità i valori di qualità, sicurezza, italianità, salubrità e sostenibilità ambientale.

www.selenella.com



NOSTRANO, IL PRIMO ZUCCHERO GREZZO DA BARBABIETOLA

Nostrano di nome e di fatto: nasce il primo zucchero grezzo 100% made in Italy derivato dalla barbabietola, anziché dalla canna da zucchero. New entry del portfolio **Italia Zuccheri**, Nostrano offre un prodotto tracciato dal campo alla tavola, che presenta caratteristiche tattili e organolettiche simili a quelle dello zucchero di canna. Grazie ad un processo innovativo chiamato "lavorazione rispettosa" che agisce attraverso l'azione combinata di pressione e temperatura, Nostrano preserva integro l'aroma del succo madre della barbabietola. Si ottiene così uno zucchero grezzo dal colore ambrato e dal gusto armonioso, perfetto sia nelle bevande che nei dolci. Ideale per gli amanti dei cibi non raffinati, Nostrano è in grado di soddisfare i nuovi trend di consumo sempre più esigenti e attenti all'origine di ingredienti e prodotti.

www.italiazuccheri.it



TUTTA LA QUALITÀ DI BAUER AL SERVIZIO DELLA BONTÀ

Bauer vuole accompagnare i suoi clienti in un viaggio in Oriente fra spezie e note esotiche, con la proposta di 4 nuovi **Dadi Vegetali BIO speziati**, ognuno dei quali contiene e racconta una delizia orientale: Dado BIO allo Zenzero, Dado BIO al Curry, Dado BIO alla Curcuma, e il Dado BIO allo Zafferano. D'ora in poi sarà facile ed immediato insaporire ricette etniche e tradizionali, senza la necessità di aggiungere altri aromi. Tutto infatti è già racchiuso nei nuovi Dadi BIO Bauer, pronti a sprigionare non solo il profumo delle spezie biologiche, ma anche il gusto delle verdure di prima scelta che li compongono tutte da coltivazione biologica e certificate. I quattro prodotti sono realizzati con il prezioso estratto di lievito 100% Bio, senza grassi idrogenati e senza glutammato monosodico aggiunto. Sono inoltre senza glutine e senza lattosio. Lasciate ispirare la vostra fantasia!

www.bauer.it

