

ande qualità. Provare per credere!

SUBITO PRONTI

arrivati dal fresco, i Funghi Trifolati (lo sono subito pronti da mangiare: qui a gusto! Fritti e versati, sono in pochi ideati sia caldi sia freddi e rendono speciali non solo le torte ma anche pasta, risotti, pizza, bruschette. Disponibili nei formati a 150 g e 300 g e 500 g come sempre al "vande D'Amor", i Funghi Trifolati (Kerrygold Bio) sono un ingrediente molto apprezzato anche da chi segue un regime alimentare vegetariano e vegano (da 1,35 €).



Novità

VIVACE

Dalla terra di Sicilia, appassierata e vivace, nasce il raro porta Agramante. Protagonista è il panevino, che si talpa pronta Agramante. Preparata una delle più rare specialità regionali, ma sono in arrivo due nuove referenze: il bicchico e il peperoncino (da 1,90€).



LA CHE PASTA SEVI?
 Argenti è un territorio meraviglioso con un prodotto italiano con un prodotto da rivale nutritivo con un "quartiere" da cui prende il nome. Per essere convinto provi e saggiati: in questa versione, presenta un sapore unico e una pasta compatta e liscia (prezzo da rivenditore).



I SUPERFOOD DA SPALMARE

Ma, l'azienda che da oltre 30 anni produce le migliori confiture presenti sul mercato, arricchisce la linea Fruita Benessere con tre esclusivi addensanti di gusto benestante, amaro e low glyce, poco e passion fruit, concentrati di frutta ed energia per colmare ogni gapista della giornata con dolcezza. A completare la linea Fruita Benessere anche i giudi Gof e Agri e Merit, disponibili nei migliori punti vendita della grande distribuzione in codice confiture da 220 g (da 2,50 €).

in Libreria

Qualche utile consiglio per arricchire la vostra raccolta di testi di cucina

Regione d'ecceellenze

Sapevate che il 40% dello miele bio immesse sul mercato proviene dall'Alto Adige? In questa regione il modello di agricoltura votato allo sviluppo sostenibile non è una moda, ma una vera tradizione. Sono oltre cento i produttori selezionati nella guida dall'autore, oltre ai nasi e alle lattine da non perdere per gustare i sapori genuini del bio autentico. Karoline Tereth, Alto Adige Biologico, Morellini Editore, pag. 178, 12,90 €



Storia di ingredienti e di territori

Un viaggio da nord a sud alla ricerca della "buona pizza", ingredienti di qualità, profumi, territori e tradizioni locali. E poi spazio agli chef-pizzaioli, con le loro idee e i loro locali. Il tutto magnificamente illustrato dalle fotografie di Alessandra Farinelli. Tanta Maori e Luciano Squarilli. La buona pizza, Giunti, pag. 224, 18,70 €



Guida gioco della cucina giapponese

La cucina giapponese non è solo pesce crudo. E allora perché non giocare alla scoperta della tradizione culinaria del Sol Levante, con un libro divertente e pieno di illustrazioni pop? Una partita che si snoda su dieci livelli di difficoltà: partendo dalla familiare "cristella" toriatsu e dall'aristocratico omigiri, fino ad arrivare al "pasta concante", Francesco Scotti e Alessandro Merino, The Susti Game, Terre di Mezzo Editore, pag. 128, 13 €

