

Saltapasto Più**IL PRIMO PRODOTTO DA FORNO
COMPLETAMENTE BIOLOGICO**

Disponibile sia in versione dolce che salata, il Saltapasto del gruppo Monti Salute Più è formato dai tre macronutrienti (carboidrati, proteine e lipidi) in un rapporto salutare e fisiologico tale da mantenere in equilibrio i valori del metabolismo: glicemia, insulina, trigliceridi. Contiene solo proteine e grassi di origine vegetale ed è dunque compatibile con diete vegetariane e vegane. È comodo e pratico, adatto da portare in viaggio, al lavoro, in palestra o nel tempo libero.

**Robusto Croccante**
**SORPRENDENTE CONTRASTO
DI CONSISTENZE**

Un incontro straordinario tra le migliori noci pecan, l'ananas del Costa Rica e i preziosi chicchi di caffè peruviano tostato. Un intenso rituale di piacere il nuovo snack di Euro Company, azienda italiana di frutta secca ed essiccata che fa della Qualità Etica il suo fiore all'occhiello. Sono infatti sostenibilità e ricerca delle migliori materie prime le linee guida aziendali, nonché l'utilizzo di tecniche di coltivazioni che seguono i processi naturali di crescita delle piante e che riducono l'impatto ambientale. Si tiene anche conto della remunerazione equa dei suoi fornitori, per offrire il prodotto migliore e più naturale possibile al consumatore. In vendita nei canali GDO e nella ristorazione autostradale.

**Yogurt intero Fior di Latte di Mila**
**CREMOSO, GENUINO E
REALIZZATO CON PURO LATTE
100% DELL'ALTO ADIGE**

Una cooperativa altoatesina specializzata nella produzione di yogurt e altri prodotti caseari di alta qualità. Senza OGM, il latte utilizzato proviene da 2.400 piccoli masi di alta montagna dell'Alto Adige, la maggior parte sopra i 1.000 metri di altitudine. La cooperativa Mila raccoglie il latte fresco dai suoi soci 365 giorni all'anno e lo trasforma in tanti gustosi prodotti. Lo yogurt intero Fior di Latte è perfetto per la colazione, come spuntino spezza-fame e per la merenda. Ottimo abbinato a muesli di cereali o a frutta fresca. Disponibile nel banco frigo nei formati 2 x 125 g, 400 g, 1 kg.



Sullo Scaffale

Le ultime novità dalle Aziende,
selezionate per voi dalla Redazione di gustoSano

Linea Fileni BIO**SEI NUOVI PRODOTTI, PER SODDISFARE
I CONSUMATORI PIÙ ESIGENTI**

Quattro referenze di carne di bovino (fettine sceltissime, fettine sottili, macinato



e hamburger) e due di carne di suino (arista a fette e salsicce aperte), un assortimento che tiene conto della qualità degli alimenti, della tutela dell'ambiente e del benessere animale. I prodotti derivano da capi nati e allevati in aziende agricole biologiche italiane secondo le modalità previste dal metodo biologico, in un nuovo stabilimento che dispone delle tecnologie più avanzate di trasformazione e confezionamento per assicurare un prodotto di massima qualità. Gli animali vivono su terreni e pascoli in cui non sono presenti OGM, pesticidi o altre sostanze chimiche. La rivoluzione è anche nel packaging: la confezione è pratica, ecologica, dal design curato e riduce al minimo l'utilizzo della plastica in favore della carta.

**Cuore di zenzero, limone
e cioccolato bianco****BOTTEGA BALOCCO ITALIAN
BAKERY 1927, L'AMORE NEI
PICCOLI GESTI**

Bottega Balocco esprime tutta la sua dolcezza in questi nuovi frollini di pasticceria artigianale, in cui la delicatezza del limone si sposa con il gusto deciso dello zenzero e la bontà del cioccolato bianco, per una creazione di alta pasticceria italiana dal gusto speziato. Dalla deliziosa forma a cuore, accendono la passione grazie allo zenzero, afrodisiaco speciale capace di risvegliare il desiderio e donare energia. Disponibile la linea astucciati e la linea flowpack.

**Punto G di Ponte****LA FORMULA SEGRETA PER UNA
SERATA ROMANTICA**

Qual è l'ingrediente più importante, per scaldare l'atmosfera e rendere una cena indimenticabile? Il vino. Punto G di Ponte, Pinot Grigio Spumante Brut, mostra un colore giallo paglierino e un'inconfondibile profumo che evidenzia note fruttate di mela e di pera che giungono infine nel floreale del gelsomino. Un delicato gusto morbido e armonico, è ideale come aperitivo e si abbina magnificamente ad antipasti e piatti di pesce. Perfetto a tutto pasto.