IL VINO
Bolgheri, terra di grandi rossi

PARLIAMO DI PASTA
La conosci davvero?

OLIO
Tra riti e festività

€ 5,00 MENSILE #70
Aprile 2021

gustoSano

migliora la tua vita un pasto alla volta

ODE ALLA FRAGOLA...

Il frutto perfetto per preparazioni dolci e salate

A TUTTO ASPARAGO!

È arrivato il momento di mettere alla prova questo versatile alimento

Insalata di riso Venere, fagiolini e fragole

NON LA SOLITA PIZZA!
Tante ricette innovative per realizzarla in casa

PASTI CON MENO DI 400 CALORIE
Super-leggeri e super-buoni con zero sensi di colpa

PAUSA PRANZO GOURMET!
Come risparmiare e mangiare in maniera sana in casa e in ufficio

più di 90 idee light

...ED È SUBITO PANE!

Alternative semplici e fantasiose ideali per il forno domestico

9 772284 346006 10070
LUNASIA EDIZIONI
Prima immissione: 10/04/2021

POSTE ITALIANE S.P.A. - SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE - D.L.353/03(CONV.IN L. N°46 DEL 27/02/2004) ART. 1 COMMA 1 C/RM/20/2018

THE CIRCLE FOOD&ENERGY SOLUTION

PESTI IN ACQUAPONICA

The Circle, che inizialmente produceva insalate ed erbe aromatiche in maniera sostenibile per la ristorazione di alto livello, con l'arrivo della pandemia ha dato il via alla produzione della prima linea di Pesti in acquaponica tutta italiana e in vendita online su www.thecircle.global e presso alcuni rivenditori selezionati. Creati in collaborazione con lo chef Alain Rosica, i pesti sono prodotti con le stesse foglie destinate alla ristorazione e hanno un elevato standard di aroma e qualità. La linea, disponibile in barattoli da 190 g, è composta dal Rucolino (con rucola, ricotta e anacardi); Oriental (con senape, mizuna, spinacio giapponese, frutta secca e Grana Padano); Oriental Vegano (con senape, mizuna, spinacio giapponese e frutta secca).

PONTE1948

PROSECCO DOC ROSÉ

Un prosecco dal colore rosato, fresco e versatile ma con una maggiore complessità aromatica e un perlage ancora più persistente. Il segreto è l'introduzione di un 15% di uvaggio a bacca nera, il Pinot Nero, che abbinato alla restante percentuale di Glera dà vita a un'alchimia perfetta. Dal profumo fresco e piacevolmente fruttato, regala delicate note citrine, che si esprimono con una sinfonia di sentori di pesca e mela rossa Delicious. Ideale come aperitivo o abbinato a sushi e sashimi, ma anche a molluschi e antipasti a base di pesce. È anche pronto ad accompagnare piatti più ricercati a base di tartufo nero o tartufo bianco, così come ricette dai sapori forti come i classici spaghetti alla carbonara.

MOLINO SPADONI

PIZZA ALLA PALA MARGHERITA

Squisita e sempre a portata di mano, ideale per due persone oppure da condividere in più tranci (circa 6), è preparata solo con prodotti 100% italiani: pomodoro, mozzarella senza lattosio, foglie di basilico fresco e olio extravergine di oliva. L'impasto è realizzato con farina 1, quindi meno raffinata, macinata rigorosamente a pietra nel molino aziendale. La biga e la pasta madre a lunga lievitazione garantiscono poi bordo croccante, leggerezza e digeribilità.
Si cuoce in forno a 220° per circa 7 minuti e la confezione può essere utilizzata come comodo vassoio.

CITRES

CARCIOFI PER TUTTI I GUSTI!

Ricchi di elementi nutritivi e di numerose proprietà farmacologiche (tra le quali quella antiossidante e depurativa), i carciofi sono davvero molto versatili: freschi o grigliati, sono un ottimo punto di partenza per nutrire il nostro organismo grazie anche alla presenza di fosforo, magnesio, ferro, calcio, zinco e vitamine. Citres propone questo delizioso ortaggio in tante versioni: dalla Crema di Carciofi per un aperitivo sfizioso ai Carciofini alla Giudea, conditi con aglio e prezzemolo, fino ai Carciofi rustici, i Carciofi Interi (quelli con gambo) e le Foglie di Carciofo nelle confezioni da ristorazione.

CASEIFICIO SOCIALE MANCIANO

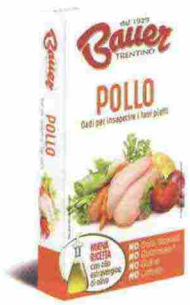
IL MANCIANO DALLA BELLA INSEGNA

Lanciato in occasione dei primi 60 anni di attività dell'azienda, questo nuovo pecorino è prodotto con latte di pecora proveniente solo dai pascoli dell'area. Un formaggio morbido dalla pasta tenerissima e dal colore bianco. All'olfatto si percepisce una delicata fragranza di componenti lattiche fresche, mentre l'assaggio evidenzia un sapore dolce del latte di pecora combinato con piacevoli sentori aciduli. Prodotto senza lattosio, contiene glucosio e galattosio, zuccheri facilmente assimilabili come conseguenza della scissione del lattosio tramite l'aggiunta al latte dell'enzima Lattasi. Questo lo rende ideale anche per chi presenta intolleranze ed esigenze particolari.

BAUER

DADO DI POLLO

Realizzato con carme di pollo disidratata di prima qualità, accuratamente selezionata e controllata, le migliori verdure dell'orto (carota, aglio, cipolla, sedano, patata e prezzemolo), preziosi estratti vegetali di soia e di mais, sale iodato in quantità ridotta e olio extravergine d'oliva. Ognuno degli ingredienti esprime grande naturalità, con la totale esclusione di additivi chimici, senza grassi idrogenati e senza glutammato monosodico aggiunto. L'ideale per valorizzare al massimo il gusto delicato delle carni bianche, ad esempio nella preparazione di profumati ragù di pollo, succulente scaloppine oppure deliziosi cous cous.



099164

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.