OTTOBRE 2022 - € 1,50

Giallo Zafferano

la cucina nelle tue mani

SECONDI IMPORTANTI
di carne e di pesce
SUBITO PRONTI
&
PASTA vegetariana
DI FARINE ALTERNATIVE
+
10 idee per cucinare il pollo
CROSTATA DI FICHI
caramellati
step by step

Crespelle con montasio e prataioli pag. 17

112
RICETTE INEDITE
non le trovi sul sito

Scopri le 31 ricette che abbiamo creato per te

gusto d'autunno
funghi

22210
9 772532 353008
IN EDICOLA IL 16 SETTEMBRE 2022

GRUPPO MONDADORI Anno 6 - N 10 - Mensile - Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale - Aut. n° MIPA/LO - NO/193/A.P./2020 - Periodico ROC - Austria € 4,50 - Belgio € 4,50 - Germania € 6,50 - Cote D'Azur € 6,00 - Portogallo € 4,00 - Spagna € 4,00 - Stati Uniti $ 6,50 - Svizzera CHF 4,00 - Svizzera Italiana CHCT 3,80

Mi piace

VIGNETI ROMIO

Novebolle Romagna DOC Spumante Rosato Extra Dry

Novebolle Romagna DOC Spumante Rosato Extra Dry è a base di uve Sangiovese (75%) e Merlot (25%). Le uve mature raccolte a macchina o manualmente sono vinificate in "bianco" con pigiatura e pressatura soffice. La fermentazione avviene a 16-19° a temperatura controllata, con l'ausilio della tecnologia del freddo per mantenere tutta la fragranza aromatica varietale. L'affinamento di tre mesi avviene in serbatoi termo condizionati. Rosato tenue con riflessi vivaci e brillanti, al naso si esprime con note dominanti di frutti rossi e sentori di pesca sciroppata mantenendo una nota incredibilmente fresca. Al palato è fresco e sapido e croccante, il perlage è fine e piacevole. Si abbina con antipasti, rimi piatti leggeri e dessert.

MARTINI ALIMENTARE

Mini Spiedini Martini

Stuzzicanti e versatili, i Mini Spiedini Martini sono un ottimo prodotto 'Ready to cook' che risponde alle richieste del mercato sempre più esigente in termini di qualità e praticità di consumo. I Mini Spiedini Martini proposti in due versioni, con carne di pollo, leggeri e gustosi, e con carne di suino, appetitosi e saporiti. Elegantemente mini per una cottura più uniforme e veloce, sono perfetti sulla griglia, ottimi in padella, al forno e squisiti come antipasto o come secondo veloce. Sono a base di carne di pollo allevato senza uso di antibiotici e di carne di suino allevato senza uso di antibiotici negli ultimi quattro mesi. Martini Alimentare per la sua ampia gamma di proposte utilizza solo carni italiane al 100%.

BIOTOBIO

Baule Volante 5 cereali croccanti

I 5 cereali croccanti di Baule Volante, è un ricco mix di cereali biologici estrusi per la colazione preparati con farina di riso, mais e fiocchi di grano farro e ricchi di fibre e vitamine, ideali per arricchire la colazione accompagnati dal latte o da una bevanda vegetale oppure per una merenda nutriente abbinati allo yogurt.

CONSORZIO PARMIGIANO REGGIANO

Parmigiano Reggiano

Il Parmigiano Reggiano, formaggio a Denominazione di Origine Protetta (DOP), è tra i formaggi più antichi e più ricchi che si conoscano. Si produce oggi sostanzialmente come mille anni fa: con gli stessi ingredienti (latte, sale e caglio), con la stessa cura artigianale e la lavorazione del tutto naturale, senza l'uso di additivi. Il latte utilizzato è crudo, vale a dire non trattato termicamente, quindi con la ricchezza dei fermenti lattici presenti naturalmente. Il Parmigiano Reggiano, indispensabile in cucina, prevede una stagionatura minima di 12 mesi, ma è intorno ai 24 mesi che il Parmigiano Reggiano raggiunge la maturazione adatta a esprimere le sue caratteristiche tipiche.
Le diverse stagionature regalano sensazioni aromatiche differenti e lo rendono particolarmente versatile in cucina, dato che si adatta a molte preparazioni e abbinamenti.

SWITZERLAND CHEESE

Appenzeller®

Da 700 anni, nella piccola regione dell'Appenzello, secondo una ricetta segreta tramandata di padre in figlio, si produce il formaggio più aromatico della Svizzera. L'Appenzeller è un formaggio a pasta semidura che deve il suo sapore aromatico e fruttato alle amorevoli cure di cui è circondato nei suoi primi mesi di stagionatura, durante il quale è immerso nella misteriosa gelatina d'erbe la cui composizione è il segreto gelosamente conservato ancora oggi. Non è un segreto, invece, l'impiego di latte fresco crudo, usato nella lavorazione di questo eccellente formaggio, prodotto da mucche che si nutrono solo di erba che cresce sulle pendici e le alture del Lago di Costanza fino al monte Säntis. La regione di produzione garantisce l'unicità di questo formaggio che può essere prodotto solo nei Cantoni di Appenzell Interno ed Esterno, in alcune parti dei Cantoni di San Gallo e Turgovia, ed esclusivamente nel rispetto della ricetta tradizionale. Questa esclusività è rigorosamente certificata dal marchio che si trova nella parte inferiore delle vere forme di Appenzeller®, garante di un prodotto di prima qualità. Esistono diverse varietà di Appenzeller: dolce e aromatico (stagionatura di almeno 3 mesi), gustoso piccante (stagionato 4-6 mesi), l'extra piccante (stagionato minimo 6 mesi) e il BIO dolce (a basso contenuto di grassi) per palati salutisti.

VI.P. COOP.

Royal Gala Val Venosta

La Royal Gala ha un mantello rosso acceso che lascia intravedere una base di colore giallo chiaro. Elegante, dalla forma tondeggiante, la Royal Gala venostana nasconde una polpa granulata color crema, delicata e decisamente succosa.
Cuore del profumo, le note fresche e verdi che lasciano spazio a gradevoli aromi floreali e fruttati. Avanzando nell'esperienza gustativa, si incontrano gli aromi pronunciati di anice e semi di finocchio che, insieme alla dolcezza innata della Royal Gala Val Venosta, lasciano in bocca un piacevole sapore dolce, inconfondibile.
La polpa granulata e molto fine risulta particolarmente compatta, come i frutti di qualità coltivati in alta montagna.
Soda e dalla buccia dura e sottile, ma anche incredibilmente succosa nella polpa, tanto da sciogliersi in bocca.

PONTE1948

Prosecco DOC Biologico

PONTE1948 crede fortemente nell'importanza della biodiversità come elemento essenziale del nostro habitat e per questo ha in programma di sviluppare ancor più un percorso di miglioramento già intrapreso con successo e volto a garantire l'attuazione di una viticoltura sostenibile e rispettosa della natura. Questo concetto ha ispirato la creazione del nuovo Prosecco Doc Extra Dry Biologico, nato con l'intento di favorire un'agricoltura sempre più sostenibile e rispettosa dell'ambiente. Il risultato è un vino etico, genuino, certificato e che tutela la biodiversità. Il Prosecco Doc Extra Dry Biologico si contraddistingue per i sentori delicati di mela e di pera, impreziositi da eleganti note citrine.
In bocca si esprime evidenziando l'equilibrio tra acidità e dolcezza, completate dalla giusta sapidità, offrendo così una vera e propria esperienza sensoriale.

ORTOROMI

Nuove Pausa Pranzo

Ortoromi presenta le nuove "Pausa Pranzo", insalate fresche preparate con verdure di prima scelta, da filiera corta e controllata perché provenienti dalle aziende agricole socie della Cooperativa e con altri ingredienti di alta qualità. Basta solo condirle con il dressing che si trova all'interno per creare in pochi secondi un pasto sano ed equilibrato. Due le novità: Alpina e Bianca.
Alpina è un'appetitosa insalata che unisce la freschezza della rucola, la croccantezza del radicchio rosso con la ricchezza di sapore dello speck e delle scaglie di Grana Padano DOP, pensata per chi ama i sapori decisi. Bianca unisce una freschissima misticanza con sfilacci di morbido petto di pollo arrosto e croccanti crostini dorati. Comprende una deliziosa salsa allo yogurt ed è pensata per chi apprezza i sapori delicati. Le insalate Pausa Pranzo sono confezionate in pratiche vaschette quadrate realizzate con plastica riciclata all'80% e 100% riciclabile. La forchettina è compostabile.