



Le novità in cucina di
www.idee-on-line.it

| | |
|--|--|
| | <p>Garofalo Lo storico Pastificio Garofalo presenta due nuovi prodotti: una linea di farine, nata per dare risultati professionali grazie alla selezione di grani diversi per ogni miscela, e un olio extravergine di oliva, prodotto con la collaborazione del Frantoio Ursini, con il 100% di olive italiane, attualmente disponibile in esclusiva per la catena Esselunga e per il dettaglio del Sud Italia. La gamma delle nuove farine è composta da tre "D0" e da una integrale che, ciascuna con una forza diversa (indicata dal segno W), sono adatte per diversi generi di preparati e lavorazioni. Per maggiori informazioni è possibile consultare www.farine-garofalo.it.</p> |
| | <p>La Montina Con il suo quasi 90% di produzione di Rosé demi sec in tutta la Franciacorta, La Montina dedica alle donne nuove ed elegantissime bottiglie e inedite confezioni con tanto di pizzo nero. Il Rosé demi sec de La Montina, infatti, si presenta con una bottiglia scura e affusolata, sulla quale spicca un'etichetta sottile color rosa cipria, sopra cui - in chiare lettere nere, elegantemente in contrasto - si legge il nome del vino. Per maggiori informazioni è possibile consultare il sito www.lamontina.it.</p> |
| | <p>Rustichella d'Abruzzo Pensata per chi pratica sport agonistico, professionistico o amatoriale, così come per chi segue regimi alimentari specifici e ama nutrirsi in modo sano ed equilibrato la nuova "Pasta young endurance" è una innovazione messa a punto da Rustichella d'Abruzzo, un pastificio artigianale - nato nel 1924 - esperto di pasta e nutrizione. Della linea fanno parte "Recovery High-Protein", con il 47% di proteine vegetali ad alto valore biologico (ovvero quattro volte il contenuto proteico di una pasta di semola tradizionale), "Balance BCAA" - che garantisce un apporto nutrizionale bilanciato di carboidrati e proteine ai quali si aggiunge il 4% di amminoacidi ramificati BCAA in forma libera, fondamentali per la sintesi proteica del tessuto muscolare - e "DING Maltodex", la pasta ideale per chi pratica uno sport di resistenza, perché ricca di carboidrati. Disponibile nei migliori negozi di sport, è un prodotto acquistabile anche online su www.trispecialist.com. Per maggiori informazioni consultare www.pastayoung.com.</p> |
| | <p>Farmo Nata dall'incontro fra due selezionate qualità di mais e riso, la Pasta Gluten Free trafileta al bronzo "Oro Natura" di Farmo non contiene alcun tipo di emulsionante o altro additivo e si può considerare completamente naturale. Sana, gustosa e 100% Made in Italy, la nuova pasta è anche altamente digeribile e adatta ai celiaci, perché realizzata senza glutine. Confezionata in una pregiata confezione da duecentoquaranta grammi, la nuova pasta è marcata con il logo di certificazione GF- Gluten Free ed è attualmente disponibile nei formati rigatoni e fusilli. Per maggiori informazioni è possibile consultare il sito www.farmo.com.</p> |
| | <p>Brimi Perfetta per accompagnare aperitivi sfiziosi e ideale come piatto principale o in abbinamento a insalate, paste e piatti freddi, la nuova Mozzarella Light di Brimi è realizzata con il miglior latte fresco dell'Alto Adige, è morbida ed è caratterizzata da un gusto fresco e piacevole di latte e panna. Con solo l'11% di grassi, è una mozzarella adatta a soddisfare le esigenze più varie. Per saperne di più e conoscere nei dettagli le proposte aziendali è possibile consultare www.brimi.it.</p> |