

consigli

PER UNA SPESA "BIO"

Ogni mese i nostri suggerimenti per destreggiarvi al meglio tra gli scaffali del supermercato



BRIMI

MOZZARELLA BIO

Un'azienda altamente qualificata nella produzione di mozzarella, sia in ambito nazionale che internazionale. Questa mozzarella nasce proprio dall'attenzione e dal rispetto per la natura. Il formato è caratterizzato da bocconcini da 100 g, in grado di soddisfare le più varie ricette. È prodotta con il latte fresco Bio Brimi, proveniente da agricoltura biologica e certificata, ha un naturale contenuto di grassi e un sapore fresco di latte e panna.



NOBERASCO

SUPER FRUTTI

Un'azienda sempre alla ricerca di nuovi prodotti dalle eccezionali proprietà salutistiche e con un contenuto di nutrienti superiore alla media, rispetto ai cibi tradizionali. Di questa nuova linea di frutta abbiamo bacche e semi dai nomi esotici (Maqui, Aronia, Goji, Physalis, Gelso, Chia, Pitaya), che non solo fanno bene, ma sono anche ottimi da gustare. Alimenti che vantano elevate proprietà benefiche e uniche, fondamentali se si ha bisogno di superare particolari condizioni di stress, rinforzare le difese immunitarie, combattere i radicali liberi e i segni del tempo. Un vero e proprio concentrato di vitamine, minerali, fibre, enzimi e antiossidanti.

STUFFER

I NUOVI YOGURT MIX

Dal 1919, la famiglia Stuffer è attenta al controllo e alla selezione delle materie prime, per garantire sempre prodotti di alta qualità. Le proposte sono sfiziose e adatte come snack ma anche come mini-dessert di fine pasto, comode e gustose da consumare in qualsiasi momento della giornata. Le referenze sono tre e sono tutte ricche di sapore: yogurt Herakles con miele da 120 g, yogurt alla vaniglia con Choco Flakes da 110 g e yogurt alla vaniglia con Choco Balls da 110 g. Lo yogurt Herakles è denso e cremoso, realizzato solo con latte intero, ed è una specialità di Stuffer, che rimanda all'inconfondibile gusto del classico yogurt greco.



VERGANI

PANETTONE ALLO ZAFFERANO

In occasione dell'EXPO 2015, Vergani omaggia Milano con un'originale ricetta del suo dolce per eccellenza. Un tocco di creatività che dona un sapore unico alla tradizione dolciaria. Soffice e dall'aroma inebriante, per gustare un dolce tipico del Natale ogni momento dell'anno.

