



Nuovi yogurt Herakles con lo 0% di grassi

Stuffer amplia ancora una volta la sua già vasta gamma di prodotti al cucchiaino. I nuovi Yogurt Stuffer Herakles senza grassi si ispirano alla classica ricetta dello yogurt "greco", pensati appositamente per chi desidera restare in forma senza rinunciare al piacere di una pausa ricca di gusto. Sono quattro le nuove referenze proposte dall'azienda altoatesina: Herakles Yogurt Bianco, alla Fragola, alla Pesca e alla Ciliegia. Il sapore intenso e la consistenza cremosa e vellutata del classico yogurt greco si uniscono alla frutta fresca in pezzi, dando vita a un dessert leggero e vellutato perfetto anche come snack estivo.



Il gusto attraverso le unicità italiane

Le Regionali di Birra Moretti sono vere e proprie specialità, caratterizzate dall'utilizzo di un ingrediente tipico dell'area geografica di riferimento cui vogliono rendere omaggio. Ecco quindi Birra Moretti alla Friulana, Alla Siciliana, Alla Piemontese e Alla Toscana. Studiate avvalendosi del prezioso supporto di due indiscussi punti di riferimento per il mondo del food, lo Chef stellato Claudio Sadler e il sommelier Presidente ASPI Giuseppe Vaccarini, vantano gli aromi delle eccellenze selezionate ad hoc per la loro unicità: la mela renetta, il fiore di zagara, il mirtillo, il riso DOP Sant'Andrea e l'orzo della Maremma.



Il primo snack che è anche pasto

Pesoforma lancia la prima linea di snack dalla duplice funzione: snack spezza-fame e pasto sostitutivo! Efficacia comprovata e approvata da Efsa, il perfetto break per concedersi una pausa di dolcezza a metà mattina o a metà pomeriggio, per non arrivare troppo affamati al pasto successivo. Lo stesso delizioso e gustoso snack si trasforma all'occorrenza in un completo ed equilibrato pasto sostitutivo con solo due barrette. L'ideale per mantenere sotto controllo le calorie. La Linea Snack Pesoforma prevede tre gusti: cereali, albicocca e mandorle per gli amanti della frutta; cioccolato fondente e caffè decaffeinato per chi non rinuncia a una sferzata di energia; vaniglia, nocciole e cioccolato al latte per le tentazioni più dolci.



Mozzarella bio Brimi

Brimi, azienda altamente qualificata nella produzione di mozzarella sia a livello nazionale che internazionale, per soddisfare le richieste ampie e variegiate di un consumatore sempre più attento, propone Mozzarella Bio che nasce da un ingrediente unico al mondo: il rispetto profondo per la natura. Prodotta esclusivamente con il latte fresco Bio da agricoltura biologica e certificata secondo le normative europee, Brimi Mozzarella Bio ha un naturale contenuto di grassi e un piacevole sapore fresco di latte e panna. È acquistabile in pratici e comodi bocconcini da 100 g.



La quinoa di Ecor

La quinoa è sempre più diffusa sulle nostre tavole, sebbene in pochi, fino a qualche anno fa, ne conoscessero la storia, l'origine e le proprietà nutritive. La quinoa è di per sé simbolo della biodiversità: ne esistono infatti oltre 200 varietà, ciascuna con le sue specifiche caratteristiche. A marchio Ecor se ne possono trovare tre: la quinoa bianca, la quinoa rossa e, da quest'anno, la quinoa nera. Rispetto a quella bianca, la quinoa nera e quella rossa presentano un maggiore contenuto di fibra. Inoltre, i chicchi della quinoa nera sono più croccanti e il sapore risulta più intenso. Per chi non sa decidersi, Ecor ha creato la "quinoa mix": una miscela delle tre varietà capace di soddisfare tutti i gusti.



La fragranza dello strudel a casa propria

Lo Strudel di mele Koch è il tipico dolce altoatesino ripieno di mela, cannella, uvetta e zucchero avvolti nel dolce abbraccio della pasta sfoglia. Grazie a Koch è possibile assaporarlo direttamente a casa propria, in maniera pratica e veloce. È sufficiente infornare il prodotto ancora surgelato, cuocerlo su una teglia per circa 35-40 minuti nel forno e cospargerlo alla fine di zucchero a velo, per ottenere un dolce fragrante e dal profumo invitante. Lo Strudel viene prodotto e surgelato da Koch senza l'aggiunta di additivi e conservanti e viene realizzato con solo mele dell'Alto Adige, seguendo fedelmente la ricetta tradizionale. L'alta qualità delle materie prime, gli ingredienti tipici del territorio e il sapore autentico si fondono dando vita a un prodotto sano e genuino.