

GIANLUCA MECH, IDEATORE DELLA DIETA TISANOREICA, HA LANCIATO L'EVOLUZIONE DEL SUO PROTOCOLLO: LA DIETA TISANOREICA2

Le principali caratteristiche della rivoluzionaria linea Tisanoreica2 (31 nuovi prodotti - deliziosi gusti dolci e salati - alcuni dei quali notificati come "integratori alimentari" al Ministero della Salute) sono: assenza di glutine in tutte le pietanze; meno carboidrati e più proteine (tra cui quelle vegetali di soia e pisello), rispetto a Tisanoreica1; tre nuove piante officinali che favoriscono il drenaggio dei liquidi corporei, il mantenimento del tono dell'umore e la regolarità del transito intestinale e che costituiscono il nuovo brevetto; presenza di SOD all'interno di ogni pietanza, un efficiente enzima antiossidante estratto dalla polpa del succo di melone. Ora, con questa nuova dieta, anche le persone intolleranti al glutine o celiache potranno intraprendere il protocollo Tisanoreica. La formulazione innovativa, invece, favorisce il senso di sazietà e una maggior efficacia del protocollo, citato nella recente pubblicazione "The Mediterranean Diet, An Evidence-Based Approach" - a cura della prestigiosa università britannica "King's College".



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 Brimi Mozzarella Bio.

Brimi Mozzarella Bio nasce da un ingrediente unico al mondo: l'attenzione e il rispetto profondo per la natura.

Prodotta esclusivamente con il latte fresco Bio Brimi 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. Ingrediente versatile, dalla consistenza morbida ed elastica e dal gusto inconfondibile, è squisita degustata da sola o in abbinamento a tante sfiziose ricette della nostra cucina.

Per maggiori informazioni: www.brimi.it
Peso medio/pezzatura: bocconcino da 100 g.
Prezzo consigliato: 1,52 euro / pz



BUON COMPLEANNO, VITASNELLA!

Per il suo compleanno Vitasnella ti regala un weekend a Parigi e 10.000 euro di buoni shopping.

Vitasnella compie 30 anni e come ogni compleanno che si rispetti, non potevano mancare i regali. e che regali! Tutti i consumatori che dal 18 marzo al 15 settembre acquisteranno almeno 6 vasetti di Vitasnella, andando sul sito www.vitasnella.it potranno scegliere subito un premio sicuro all'interno di un'area benessere (trattamenti benessere, estetici o parrucchiere e sedute con personal trainer), un'area sportiva (lezioni di yoga o pilates) e un'area film (4 mesi di streaming).

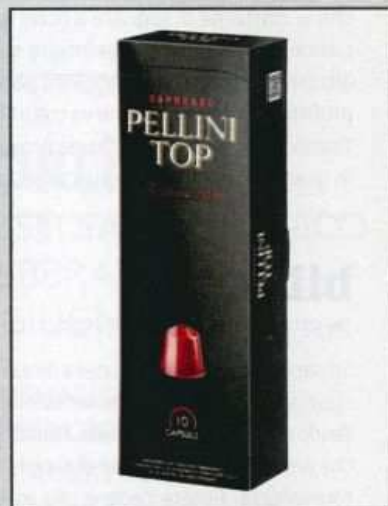
Inoltre, parteciperanno all'estrazione di un super premio finale: uno splendido week-end a Parigi per 2 persone e 10 mila euro di buoni shopping da utilizzare seguendo i preziosi consigli di una personal shopper dedicata!



ESPRESSO PELLINI TOP ARABICA 100%

Ora anche in formato capsula il prodotto di punta dell'offerta Pellini, con il suo aroma elegante e strutturato, dai sentori di fiori, cioccolato e tostato. Raffinato nel corpo, gusto intenso. Pellini TOP in capsula è disponibile anche nella versione Decaffeinato, ottenuto naturalmente tramite l'estrazione della caffeina dai chicchi di caffè in modo selettivo attraverso l'impiego di sola anidride carbonica. L'aroma è intenso ed avvolgente.

Prezzo al pubblico per la confezione da 10 capsule: Euro 3,60



ARBOREA LANCIA IL DOLCESARDO SENZA LATTOSIO: GENUINITÀ E DIGERIBILITÀ PER TUTTI I GUSTI

La Cooperativa Latte Arborea è ormai conosciuta e amata in tutta la Penisola per la produzione di latte, yogurt e formaggi, nutrienti e dal gusto corposo. Arborea è apprezzata non solo per la genuinità e l'alta qualità dei prodotti, così sorprendentemente buoni perché prodotti nell'«isola felice delle mucche», ma anche perché da sempre dedica particolare attenzione all'offerta per gli intolleranti al lattosio. Tra i prodotti alta digeribilità ci sono latte, yogurt, mozzarella, ricotta e, da quest'anno, una nuova referenza molto speciale: il Dolcesardo Senza Lattosio. Il Dolcesardo Arborea è un formaggio a pasta molle bianca dal gusto dolce, delicato e aromatico proprio come il

latte da cui nasce, proveniente solo da allevamenti della Sardegna! La versione senza lattosio unisce leggerezza e alta digeribilità ed è indicata per chi è intollerante al lattosio o ha difficoltà a digerirlo. www.arborea.it