



Per la Pasqua

Il pratico manico vi permetterà di trasportare comodamente la confezione che contiene 6 dolcissimi ovetti. Per una Pasqua a prova di golosi.

Ferrero, www.kinder.it

Per condire e non solo

L'Olio di Soia Sagra, ottenuto dai semi della pianta di soia, ricco di Omega 3 vegetali e di grassi "polinsaturi" utili per un'equilibrata alimentazione, è ideale per condire a crudo, ma non solo: grazie al suo sapore delicato risulta adatto a tutti gli usi in cucina.

Sagra, tel. 0584/49911, www.sagra.it



Le novità Alimentari per voi

Gusto e fantasia

Gustosa novità per la Pasqua e non solo: il Panettone Gastronomico di Primavera sarà la base perfetta per liberare la vostra creatività in cucina e dare vita ad un antipasto sfizioso e stuzzicante che conquisterà gli ospiti.

Motta, www.mottamilano.it



La mozzarella bio

Prodotta esclusivamente con il latte fresco Bio da agricoltura biologica, Brimi Mozzarella BIO ha un naturale contenuto di grassi e un piacevole sapore fresco di latte e panna. Ottima gustata da sola, è perfetta in abbinamento a tante ricette sfiziose.

Centro Latte Bressanone - Brimi, tel. 0472/271300, www.brimi.it



Una passata eccellente

La "Rustica" Cirio è la passata dall'inconfondibile consistenza e corposità che si può raccogliere con la forchetta. E' insuperabile per la preparazione di sughi a cottura veloce e vi sorprenderà con il suo caratteristico sapore di pomodoro fresco.

Cirio, Numero Verde 800 885030, www.cirio.it



Il pollo sano e genuino

Allevato nelle campagne del Piemonte, controllato, certificato, rintracciabile dall'allevamento alla macellazione e gestito in una filiera corta: basterà assaggiare il pollo ValVerde per rendersi conto di quanto sia buono e genuino. ValVerde Cooperativa Agricola, tel. 0161/486590, www.valverdecoop.com

Da mangiare anche con gli "occhi"

Le Rizzoline del Mar Adriatico sono gustosi filetti di alici proposti in un moderno packaging in plastica dotato di finestra trasparente. Disponibili in olio d'oliva, in olio extravergine di oliva e arrotolate con capperi, vi aiuteranno a rinnovare con gusto le vostre pietanze.

Rizzoli Emanuelli, Numero Verde 800.215.111, www.rizzoliemanuelli.it

