



# ITALY Food 24

MAGAZINE FOOD ITALIAN TASTE

Buongiorno, sono le ore 11:02:27 di Martedì, 17 Marzo 2015 - Italy Food 24 è un Web Magazine supplemento alla testata Web Italia Network 24 - Monteriggioni (SI) - Italy

Home - Food in Italy - Regioni - Eventi - Gusto - Rubriche - Sapori d'Italia - Turismo - Salute

## Brimi. In cucina con la mozzarella bio.

BY ITALY FOOD 24 - 17 MARZO 2015

POSTED IN: TRENTINO ALTO ADIGE

**Brimi, azienda altamente qualificata nella produzione di mozzarella sia a livello nazionale che internazionale, per soddisfare le richieste ampie e variegate 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. E' acquistabile in pratici e comodi bocconcini da 100g. 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.  
www.brimi.it

Isis: decapitati 4 reclutatori anti-jihadisti in Iraq - AGI -

Expo 2015 - Cibus - Vinitaly - Nero Tartufo - Altalife



Il gusto ruffiano in 4 lezioni all'Impact Hub di Firenze.



Al Festival di Sanremo il buon caffè è Kimbo.



Team Venezia Chef in trionfo agli Internazionali d'Italia 20...



Yogurt Bella Vita senza Lattosio.



Cerca...

### Vino



**Sinergie dei sensi. Un nuovo modo di conoscere la Puglia.**

12 marzo 2015 11:48 AM | No Comments

Domenica 1 Marzo 2015 è stato presentato alla Stampa e agli addetti ai lavori "Sinergie dei Sensi", un progetto nato da un'idea dell' Anarchico del Gusto.



### Editoriale di Angela Calia



**Expo 2015. Oltre le nostre concezioni.**

17 febbraio 2015 11:06 AM | No Comments

Expo 2015: tante sfide in un unico evento planetario: alimentazione, tecnologie, salute, innovazione ma anche grande occasione di analisi approfondite e di studi e riflessioni.



**Agriumbria** 27-28-29 MARZO 2015  
AL CENTRO DELLO SVILUPPO