

IL SAPORE PREZIOSO DELL'ELEGANZA

Le lenticchie Beluga biologiche sono piccole, nere, luccicanti, ma sono lenticchie! Gustose e versatili, si caratterizzano per il basso contenuto di grassi e l'alto contenuto di proteine e fibre. Delicate, dal sapore dolce-aromatico, si esaltano come ottimo contorno, e sanno arricchire la preparazione di raffinate insalate, sfiziosi antipasti e gustose zuppe. Gli alimenti di colore nero sono riscoperti come ingredienti particolarmente salutari, importanti nella nostra dieta. Sarebbero proprio gli antociani, appartenenti alla famiglia dei flavonoidi, a essere i responsabili della colorazione



scura. Recenti studi, infatti, correlano l'azione del pigmento nero delle Beluga a un possibile effetto antiossidante che contribuirebbe alla prevenzione dell'invecchiamento cellulare, delle patologie cardiovascolari e neoplastiche. L'aspetto elegante si sposa benissimo con le tendenze più interessanti della cucina contemporanea. Da sempre il nero è colore chic per eccellenza, ma da oggi sarà anche quello del sapore e della buona salute!

www.melandrigaudenzio.com
Tel. 054 561278
euro 5,99

COSÌ Com'è

Finagricola, il più grande orto d'Italia, produce e mette sotto vetro i suoi gioielli: il Datterino giallo, il Datterino rosso, il Pizzutello. Tre i metodi di conservazione: al naturale, in succo, la passata. Dalla nuova linea Così Com'è nasce il Datterino rosso Al naturale - barattolo 350 g

che, conservato intero al naturale (in acqua), dolce e profumato, è una varietà pregiata di pomodoro per arricchire tutte le ricette o da gustare da solo, con una cottura semplice e veloce.

www.cosicome.eu
Tel. 0828 614511
da euro 1,89

Birgale e Nocciolata Rigoni di Asiago

Buona, perché realizzata con ingredienti selezionati e certificati di alta qualità. Morbida, perché la sua lavorazione, lenta e accurata, avviene secondo la più antica tradizione. Naturale, perché la sua composizione, rigorosamente biologica, non è sottoposta a processi chimici, non contiene additivi né coloranti né aromi artificiali. Tutti ingredienti biologici e di prima qualità che dopo la miscelazione vengono fatti passare attraverso appositi laminatoi fino a ottenere una polvere leggerissima, un'operazione che tecnicamente viene definita "raffinazione". Segue una fase molto

importante: il concaggio in cui questa polvere sottile viene mescolata per lungo tempo a una temperatura controllata fino a farne una crema liscia e omogenea. La crema viene lasciata a riposare per tutta la notte prima di essere filtrata e confezionata. Dopo un giorno intero di lavorazione il prodotto che ne risulta è naturale, morbido, goloso ed equilibrato.

www.rigonidiasiago.com
N. Verde 800 851451
vasetto da 270 grammi
euro 3,60 circa



**RICETTE DI
CUCINA NATURALE
PER I TUOI MENU
SANI E GUSTOSI**
con consigli pratici
per la realizzazione,
approfondimenti
scientifici e videocorsi

**Corsi di
cucina naturale
Chef a domicilio
e Natural Cookery**

www.naturalmenu.net

seguici su 