

La Cucina

del **CORRIERE DELLA SERA**

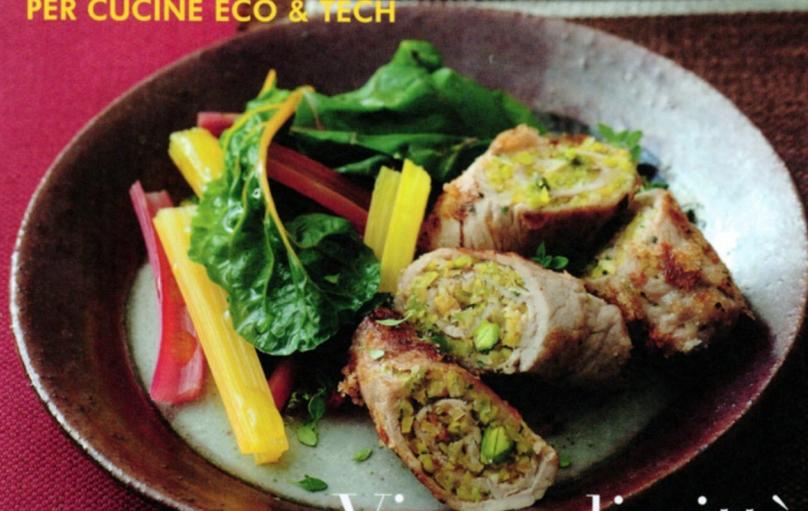
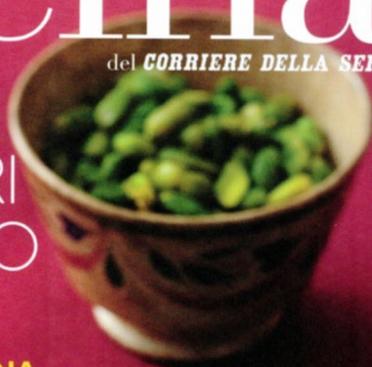
www.corrierecucina.it

I PRIMI COLORI DELL'AUTUNNO

LANGHE E TARTUFI UNA COPPIA VINCENTE

LA RIVINCITA DELLA FETTINA

DESIGNER AL LAVORO PER CUCINE ECO & TECH



Vigne di città

da Parigi a Napoli passando per Brescia

IDEE PER UNA NUOVA STAGIONE DEL GUSTO

di Sosalt porta alla ribalta un sale integrale di altissima qualità, ancora oggi raccolto a mano fra Trapani e Marsala. La proposta, di alto livello, conta diverse linee di prodotto: accanto ai Cristalli di Salina, grossi cristalli di sale marino grezzo da macinare direttamente sui cibi, vi è la gamma Soffi di Sale, costituita da un sale bianco, soffice, di sapore intenso e grana naturalmente fine. Punta di diamante, i Fiori di Sale, pregiata collezione profumata con erbe aromatiche o agrumi sbucciati a mano ed essiccati al sole, disponibile nei gusti arancia, quattro pepi, coriandolo, limone, ginepro e salvia.

Sosalt/Re Sale d'Inferna
Zona Ronciglio
91100 Trapani
Tel. 0923 540344

FARINA VELOCE

Grazie a Farinpiù, la nuova gamma di farine istantanee di legumi e cereali ideata da Melandri Gaudenzio, oggi un'alimentazione sana e naturale è accessibile anche a chi ha un tempo limitato da dedicare alla cucina. Disponibili ai gusti di fagioli borlotti, ceci, piselli, fave oppure multicereali, tutti ingredienti dal basso tenore calorico e dall'alto contenuto in proteine, vitamine e fibre, i prodotti, confezionati con materie prime selezionate e naturali, sono precotti e di facile impiego. È sufficiente stemperare per qualche minuto le farine in acqua calda (oppure nel brodo o nel latte) e portare il composto a ebollizione per preparare creme, salse e vellutate di verdure appetitose e nutrienti.



La collana "La Cucina della Sera" - Vol. 20 Ottobre 2011 - Pubblicazione mensile da venditori esclusivamente in abbonamento a Corriere della Sera € 4,90 + il prezzo del quotidiano.

