

inVetrina

I prodotti del mese

Tutto il meglio di quello che potete trovare al vostro supermercato. Gli ingredienti più innovativi e curiosi per preparare tante gustose ricette, per una spesa facile e sicura.

PER DARE UN TOCCO ESOTICO ALLA VOSTRA CUCINA

Semplice e nutriente, il «Cous Cous Barilla» è la pietanza ideale se volete portare in tavola un tocco di novità, senza rinunciare al calore della cucina mediterranea. Se, infatti, avete sempre pensato al Cous Cous come a un cibo tipico dei Paesi arabi, forse non sapete che viene gustato e apprezzato anche da alcune cucine regionali italiane: in Sicilia, ad esempio, ogni anno viene addirittura indetto un festival proprio in onore di questa specialità. Inoltre, il Cous Cous Barilla è velocissimo da preparare. Basta leggere le istruzioni riportate sulla confezione e, in soli 5 minuti, avrete un primo piatto sfizioso o un fantasioso contorno da servire. Quindi, tutti a tavola e... buon appetito!



PROFUMATE, NATURALI E BIOLOGICHE? CANNAMELA!

Una grande cucina è fatta soprattutto di piccoli particolari. Ed è per questo che è nata «bionatura Cannamela», la prima linea di spezie ed erbe aromatiche certificata da Agricoltura Biologica. Una vasta gamma che comprende anche: chiodi di garofano, pepe nero e bianco, peperoncino intero, cannella in polvere, aglio in granuli e basilico in foglie. Tutti coltivati con metodo di produzione biologica al 100%.



UNA GOCCIA DI SALUTE

Buono sulle insalate come nelle preparazioni in agrodolce, l'«Aceto di mele Ponti» è ottimo anche per il funzionamento del nostro organismo. Sulle sue straordinarie capacità, infatti, un autore inglese, Cyril Scott, ha scritto all'età di 90 anni un prontuario, intitolato:

«Per la tua salute l'aceto di mele».

Ad esempio, 1 cucchiaino di aceto sciolto in 1/2 bicchiere di acqua prima dei pasti favorisce la corretta digestione.

Inoltre, la stessa quantità di aceto e acqua si può usare anche come rimedio in caso di mal di gola o di tonsille gonfie.



IL GUSTO DI SAPER ATTENDERE

Da una lenta e paziente distillazione nasce «Touché», l'acquavite di vino, prodotta solo dalle migliori partite di vino Ruché, un vitigno piemontese autoctono dalla limitatissima produzione, situato a Castagnole Monferrato. Molto ricercata ed estremamente particolare, ha profumo intenso e aromatico e sapore secco e armonico. Assaporando Touché, naso, occhi e palato bevono insieme. Proprio per questo, per esaltarne appieno il carattere, l'acquavite va quasi centellinata.



MAILLE... E TUTTO HA PIÙ SAPORE

Se amate il gusto della senape, scegliete la qualità Maille, lo specialista della senape di Digione, riconosciuto da gastronomi ed esperti della buona cucina.

Potete scegliere tra la ricetta originale, quella antica con i semi croccanti, fino alla più recente versione cremosa

«Dijonnaise». Tutte ottime per arricchire le vostre insalate, da aggiungere agli arrostiti o per insaporire i bolliti.



LA FRUTTA DA SPALMARE

Albicocca, prugna, pesca, ciliegia, fragola, limone e mirtillo nero.

Sono solo alcune delle tante varietà di «Fiordifrutta», la linea di confetture firmata Rigoni di Asiago. Composte esclusivamente con frutta biologica selezionata (basta pensare che per ottenere un vasetto da 330 g vengono impiegati oltre 2 kg di frutta), sono prodotte con una tecnologia d'avanguardia,



che permette una cottura a «bassa temperatura» della frutta, preservandone il contenuto di vitamine e di sali minerali.

Altro punto di forza è che, a differenza delle altre confetture, non viene utilizzato lo zucchero tradizionale, ma solo quello estratto dalle mele, anch'esse biologiche. Ottime da sole o spalmate sul pane, sono ideali anche per guarnire dessert.

UNA PAUSA DAVVERO SPECIALE

Le proprietà del ginseng sono conosciute da millenni: è una pianta antichissima, originaria dell'Estremo Oriente, dalla cui preziosa radice si ottiene un estratto che dona a chi lo beve tonicità ed energia. Ed è per questo che, con «Nescafé Ginseng Coffee», la pausa è il momento più atteso della giornata. Infatti, l'aroma intenso del ginseng si unisce alla cremosità del latte e al piacere del caffè in un irresistibile mix. Nescafé Ginseng Coffee è anche facilissimo da preparare. Bastano pochi semplici gesti: aprite la bustina monodose (ogni confezione ne contiene 10) e versate il contenuto in un bicchierino di vetro o in una tazzina. Aggiungete 3 cucchiaini di acqua calda, mescolate con cura, e il gioco è fatto... È il momento di godervi il meritato relax!



PERCHÉ LA BONTÀ FA ANCHE DIVENTARE PIÙ ALLEGRI



Si chiamano «Chocolate Digestive» e sono gli ultimi nati della grande famiglia McVitie's, l'azienda scozzese che produce i famosi biscotti «The Original Digestive». Si tratta di biscotti di frumento e farina integrale ricoperti di finissimo cioccolato fondente. Il meglio che si possa desiderare in ogni momento della giornata. Perfetti per la colazione, con caffè e tè, o con un bicchiere di latte, ma anche per le merende, i dopocena e per tutte le volte che si ha davvero bisogno di recuperare un po' di buonumore.

CON PREALPI L'ALTA CUCINA È A PORTATA DI MANO

I grandi chef, nonché i maestri pasticceri, usano nelle loro ricette il burro chiarificato. Perché non rischia di bruciare e, soprattutto nei dolci, fa davvero la differenza. Prepararlo in casa, però, può essere un'operazione lunga e laboriosa. Per questo Prealpi ha creato il suo «Burro Chiarificato» (in lattine da 500 g o da 2 kg, con coperchio salva-aroma), che, essendo privo di acqua, rende in cucina il 20% in più di quello normale.



QUANDO UNA «MINI VOGLIA» TIRA L'ALTRA

Pasticcini ripieni di crema al cacao e di crema pasticciera, frolle deliziose da gocce di puro cioccolato fondente, ventagli di fragrante pasta sfoglia, invitanti canestrelli spolverati di soffice zucchero a velo, nonché gli immancabili amaretti. Tutti in un'unica ricca confezione. Un sogno? No, una realtà, grazie all'«Assortita Mini Voglie».

Ovvero, una raffinata selezione delle migliori creazioni della Pasticceria Matilde Vicenzi, tutte racchiuse in una latta da 600 g. Piccole

gioie artigianali, perfette per rendere più gustosa l'ora del tè o, semplicemente, per godersi un momento di goloso relax, a casa, in ufficio, in viaggio.

