

prodotti novità

ALIMENTAZIONE

PAN NATALE PER TUTTI I GUSTI

Di Pan Natale ne esistono più versioni, tradizionali e non. Quelli tradizionali, con burro e uova, sono in tre varianti: di farro al cioccolato, di kamut e di grano Cappelli akruX con uvetta e arancia candita. Tutte e tre le varianti sono in confezione da 750 grammi e hanno costi leggermente diversi: farro 13,05 euro, kamut 13,50 euro e akruX 12,90 euro. Poi c'è il Pan Natale per chi è intollerante a latte e uova: l'impasto è di farina di kamut a lievitazione naturale ed è prevista l'aggiunta di uvetta e arancia candita, pesa 500 grammi e costa 11,80 euro. Sono tutti certificati biologici.

Per informazioni:

SOTTOLESTELLE, tel. 0882451949

www.sottolestelle.it



DOLCI DI NATALE SENZA ZUCCHERO

Ecco tre varianti, tutte certificate biologiche, del classico dolce natalizio. Ad accomunare le tre versioni del Dolce Natale sono l'assenza di zucchero (saccarosio), la presenza di uvetta e la lievitazione con pasta madre. Diverse invece le farine per gli impasti: una versione utilizza la farina di farro, le altre due, diverse per grammatura, quella di kamut. Questi i prezzi consigliati per i tre dolci: di farro da 500 grammi 8,05 euro; di kamut da 500 grammi 8,65 euro; di kamut in formato "mini" da 100 grammi a 2,50 euro.

Per informazioni:

LA FINESTRA SUL CIELO tel. 0161455511

www.lafinestrasulcielo.it



DOLCI DI CIOCCOLATO SENZA GLUTINE

Si chiama Dolce Sano, questa confezione di dolcetti preparati con ingredienti provenienti da agricoltura biologica, senza conservanti e senza glutine. Un'altra particolarità è la loro crosta croccante di cioccolato fondente che lascia spazio all'interno a una deliziosa pasta di mandorla. E che mandorla, visto che si tratta di quella di Toritto, coltivata nel parco dell'Alta Murgia in provincia di Bari. Insomma, un peccato di gola che ci si può concedere senza troppi rimorsi, o regalare, scegliendo tra due particolari confezioni, entrambe da 200 grammi: scatola dorata a 19,80 euro oppure astuccio di legno naturale a 24,80 euro.

Per informazioni:

FATTORIA DELLA MANDORLA tel. 0809926067

www.fattoriadellamandorla.it



PANETTONE CLASSICO BIO

Il panettone è quello classico, con una ricetta che utilizza ingredienti provenienti da agricoltura biologica. L'impasto è di farina di grano tenero "0" e la lievitazione è naturale con pasta madre, lo zucchero è di canna. Poi ci sono le uova, il burro e l'uvetta. Un tocco aromatico di vaniglia e agrumi e il panettone è infornato.

A voi il piacere di tagliarlo a fette e concludere il pranzo in modo bio ma come vuole la tradizione. In confezione da 750 grammi, costa 9,50 euro.

Per informazioni:

ECOR tel. 800489311

www.ecor.it



AL PROFUMO DI ZENZERO

Questo dolce di Natale biologico allo zenzero è una novità KI-La Forneria. La ricetta è caratterizzata dal lievito naturale, cioè da pasta madre, e dalla presenza di aromi biologici. Una generosa percentuale di zenzero candito - ben il 18% - dà al prodotto un sapore speziato e piccante, molto adatto alla tavola natalizia. Altra caratteristica importante è l'utilizzo dell'olio extravergine d'oliva: un grasso nobile, raramente presente nei prodotti da forno lievitati, che contribuisce a dare una consistenza particolarmente soffice a questo dolce. In confezione da 500 grammi costa 10 euro.

Per informazioni:

KI GROUP tel. 0117176700

www.kigroup.com



a cura di Renato Fusaro
renato.fusaro@tecniche nuove.com



www.ecostampa.it



DOLCEZZE IN VASETTI

Ecco un'idea originale, e poco impegnativa, da regalare agli amici golosi. Golosi ma anche attenti alla qualità, perché stiamo parlando di dolcezze certificate biologiche. La confezione contiene sei vasetti: tre gusti di Fiordifrutta, confetture con zucchero estratto dalle mele; due vasetti di miele prodotto con estrema cura, a partire da quella dedicata alle api; uno di Nocciolata, con nocciole, cacao, burro di cacao, vaniglia, zucchero di canna, latte. Tutti i vasetti sono da 30 grammi e la confezione costa 4,90 euro.

Per informazioni:
RIGONI DI ASIAGO
tel. 800851451
www.rigonidi asiago.com

PACCO GOLOSO TUTTO BIO

L'azienda che propone questa confezione regalo, nota soprattutto per la produzione di olio extravergine d'oliva, ha preparato un "pacco assaggio", cioè una selezione dei suoi prodotti più golosi. Cominciamo con l'extravergine di oliva (due bottiglie da litro, una di "morbido" e una di bio) e con i vini, uno spumante brut e un Valpolicella. Poi ci sono le golosità in vasetto: sugo alle verdure grigliate bio (300 g), crema alle olive verdi e alle olive nere (entrambi 180 g), tonno in olio extravergine di oliva (330 g) e cipolline alla brace bio (280 g). Si ordina direttamente all'azienda e costa 49,50 euro, più spese di spedizione.

Per informazioni:
FRANTOI REDORO
tel. 045907622
www.redorogourmet.it



VERDURE PER L'ANTIPASTO

Chi ben comincia è a metà dell'opera. E allora pensiamo agli antipasti della tavola imbandita a festa. In particolare agli antipasti vegetali, e biologici, come quelli prodotti da Il Nutrimento nella linea Condi più: verdure fresche preparate secondo le ricette tradizionali italiane con olio extravergine d'oliva della migliore qualità. Potrete presentare in tavola crostini e tartine scegliendo tra i quattro Condi più disponibili: alle zucchine, ai carciofi, ai funghi porcini e anche nell'originale abbinamento melanzane e peperoni. Sono tutti in vasetto da 130 grammi e i prezzi variano da 2,05 a 3,60 euro.

Per informazioni:
PROBIOS tel. 0558985932
www.probios.it

SPUMANTE BIO DALLA SICILIA

Quando si pensa a uno spumante italiano facilmente si fa riferimento alle Regioni del Nord del Paese ma anche il Sud sta emergendo con vini di ottima qualità. Qui ve ne presentiamo un esempio che viene da Partinico, in Sicilia. È uno Chardonnay Brut ottenuto da uve biologiche (100% chardonnay), con tenore alcolico di 12,5 gradi, profumo morbido e intenso di fiori e frutta. Costa circa 8,50 euro.

Per informazioni:
AZ. AGRICOLA COSENTINO
tel. 0918782569
www.cossentino.it



TÈ BIANCO IN CONFEZIONE NATALIZIA

Il tè bianco si distingue per il suo gusto delicato e lievemente dolce e per il suo colore chiaro. Qui ne presentiamo una versione natalizia, "speziata", che contiene anche cannella, chiodi di garofano, zenzero e un pizzico di aroma naturale di arancia. È un tè prodotto utilizzando solo le foglie e i germogli molto piccoli, naturalmente essiccati al sole, e proprio per questo motivo è una produzione particolarmente pregiata. L'azienda produttrice collabora con una rete di piccoli agricoltori cinesi da cui acquista le materie prime, senza alcun intermediario, e contribuisce al miglioramento delle condizioni di vita delle comunità locali. In elegante confezione metallica (solo per le festività natalizie) da 32 grammi a 4,45 euro.

Per informazioni:
HERBAL HEALTH
tel. 0117176700
www.qi-teas.com

