



► 01 Giugno 2016 - 60003

veggie! LIFESTYLE

MELA VAL VENOSTA. IL SAPORE DELLA NATURALITÀ

"Mela buona e sincera", con questo claim inizia il nuovo capitolo della storia di Mela Val Venosta che vede come protagoniste del suo nuovo marchio due coccinelle. L'originale coccinella rossa è affiancata da una gialla e insieme rappresentano una terra caratterizzata da due lingue, due culture e due identità, nonché i colori tipici delle varietà di questi frutti più prodotti in Val Venosta. Ma non finisce qui, le due coccinelle vogliono infatti trasmettere l'idea di naturalità e bontà. Naturalità che significa amore per la Val Venosta, una terra che viene rispettata ogni giorno grazie a metodi di coltivazione naturali per garantire un prodotto il più possibile sano e genuino. Bontà nel gusto ineccepibile che rende questa mela unica nel suo genere.

www.blog.melavalvenosta.com

**MARGA MULINO DI MARCATO PER TRASFORMARE I CEREALI IN FIOCCHI E FARINA**

Marga Mulino della linea Marcato Design è l'unica macchina in commercio che permette di preparare in pochi minuti sia fiocchi freschi sia farina da grani teneri (come avena, orzo, segale) o da grani duri (come farro, kamut, riso e grano saraceno). Il suo utilizzo è molto semplice poiché lavora con un sistema a tre rulli, che ruotano a velocità differenziate grazie alla manovella in dotazione. Può essere utilizzata anche con un motore accessorio disponibile a parte. La lavorazione dei cereali, realizzata poco prima della consumazione, preserva completamente le proprietà degli stessi e garantisce la completa assimilazione di tutte le proprietà nutritive.

www.marcato.it



La dispensa DI SLOWLY VEGGIE!

I consigli per gli acquisti green, realmente consapevoli

LINEA BIOLOGICA D'AMICO

La Linea Biologica D'Amico è una novità assoluta, il connubio perfetto tra gusto e salute, realizzata utilizzando solo prodotti che sono stati coltivati rispettando e tutelando la fertilità del suolo, delle risorse non rinnovabili e della biodiversità agricola naturale. La gamma, attualmente composta dai Legumi "Soia", "Fagioli Borlotti", "Lenticchie" e "Ceci" (a cui si aggiungeranno prossimamente nuove referenze), si affianca a quella tradizionale già esistente e rappresenta la soluzione perfetta per una dieta varia e ricca di fibre.

www.damico.it

**Dr.Green®. CUCINARE BENE PER NUTRIRSI MEGLIO**

Risoli lo specialista degli strumenti da cottura in alluminio fuso 100% a filiera italiana controllata, celebra i suoi primi cinquant'anni di attività creando una nuova linea di prodotti per rinnovare ed esaltare la cucina e il benessere: Dr.Green®. Con questa nuova linea Risoli ha creato un punto di riferimento per chi cerca il meglio, sviluppando un nuovo antiaderente - Greenstone - a base di acqua completamente inerte e che resiste all'usura il doppio rispetto ai trattamenti tradizionali. Con la sua riconoscibile livrea verde granito, Greenstone esalta al massimo la cucina naturale, sana e senza grassi aggiunti, permettendo di cimentarsi ai fornelli con semplicità e naturalezza.

www.risoli.com

**LA NUOVA LINEA DI PASTA FELICIA BIO E VEGAN**

Nell'anno internazionale dedicato ai legumi, il Gruppo Andriani presenta la nuova linea di pasta proposta in due gustose varietà: Sedanini 100% farina di lenticchie rosse e Fusilli 100% farina di piselli verdi rigorosamente senza glutine, biologici e vegan, disponibili in un pratico formato da 250 g (ideale per 3 persone). Sempre al dente e con il vero gusto dei legumi, la pasta Felicia Bio ha un alto contenuto di fosforo, ferro, zinco e manganese. Inoltre è ricca di proteine, fibre e altri apporti nutrizionali preziosi per la salute e il benessere quotidiano.

www.molinoandriani.com



10 veggie!