



► 1 luglio 2017

PRODOTTI *in vetrina*

LA PUBBLICITÀ CON IL GUSTO DI SCOPRIRE

Dessert al cioccolato Stuffer



Stuffer lancia sul mercato una nuova referenza della gamma "Stuffer Liberi dal Lattosio". Si tratta dello sfizioso dessert al cioccolato che, con meno dello 0.01% di lattosio si contraddistingue infatti per l'alta digeribilità. Il sapore autentico del cioccolato si unisce all'alta qualità degli ingredienti, in un prodotto senza conservanti aggiunti, coloranti e glutine. Un piacere cremoso, leggero e gustoso. Disponibile nei banchi frigo.

NUOVO YOGURT AL COCCO LINEA **Bellavita Free**

Latteria Merano dedica la linea Bellavita Free a quel numero sempre maggiore di consumatori che hanno difficoltà a digerire il lattosio. Bellavita Free amplia la sua gamma con il nuovo gusto fresco e dissetante del cocco: naturalmente privo di OGM, aromi artificiali e conservanti, mantiene tutta la cremosità e il gusto del latte fresco di montagna ma con meno dello 0,01% di lattosio.



AGNELLO GALLESE IGP



L'estate è la stagione in cui la migliore carne d'agnello gallese arriva sulle nostre tavole. Grazie ad un allevamento assolutamente naturale, non intensivo e all'aperto per la maggior parte dell'anno, la stagione del Welsh Lamb IGP comincia proprio alle porte dell'estate e si conclude verso gennaio - febbraio dell'anno successivo. Leggera, gustosa e altamente digeribile, questa carne è adatta anche per un pasto veloce o per un barbecue. Grazie alla sua versatilità, si presta ad infinite modalità di cottura: oltre alle rinomate costolette d'agnello, la carne d'agnello si può preparare al barbecue, al forno, sotto forma di polpette, spiedini o anche come ragù. Hcc, Hibu Cig Cymru, è l'ente responsabile per lo sviluppo, la promozione e la distribuzione delle carni del Galles.

BEVANDE VEGETALI E SENZA GLUTINE **Sarchio**.....

100% biologiche, certificate vegan e senza glutine, Sarchio amplia la gamma di bevande vegetali con quattro nuovi gusti: quinoa e riso, grano saraceno, riso e cocco e mandorla senza zucchero, ideali per una colazione delicata e gustosa o una merenda leggera e naturale. Quattro referenze naturalmente dolci, ideali per chi è intollerante al lattosio, al glutine e per tutti coloro che scelgono un'alimentazione vegana. Le nuove bevande Sarchio sono ottime da sole o come ingrediente per preparare frullati freschi e ricette leggere e naturali.





► 1 luglio 2017

Felicia: PASTA 100% FARINA DI FAGIOLI VERDI MUNG



Cukale Cantina Offida

Cantina Offida ha lanciato il nuovo Spumante Brut Passerina Cukale. Vino dal colore brillante chiaro paglierino, il Cukale presenta un profumo intenso di fiori e di frutta e un gusto fresco e morbido. Realizzato con metodo Charmat Martinotti, arriva al consumatore finale dopo almeno 90 giorni di permanenza nelle autoclavi e uno o due mesi di affinamento in bottiglia. L'uva Passerina, avendo come caratteristica una buona acidità, anche accentuata da una vendemmia anticipata, ben si presta alla produzione di pregiati vini spumanti.



Felicia amplia la propria gamma di pasta di legumi con il fagiolo verde Mung. Originario dell'India, il fagiolo Mung o Azuki Verde si presenta come un piccolo seme verde dal colore brillante. Si tratta di un legume molto versatile e dagli elevati apporti nutrizionali. I fusilli 100% farina di Fagioli Verdi Mung Bio coniugano alta digeribilità e completezza di sostanze nutritive. Oltre ad essere senza glutine, bio e vegan, la nuova pasta Felicia è infatti ricca di proteine, di fibre e presenta un alto contenuto di Ferro, Fosforo, Zinco e Manganese.

NUOVI CRACKERS **Germinal Bio**



Germinal Bio presenta la nuova linea salati da forno, i primi crackers biologici e 100% veg e senza glutine. La linea è formata da: Crackers senza glutine, con farina di ceci e farina di riso ed olio extra-vergine di oliva; Mini crackers grano saraceno e semi di papavero per chi ama i sapori decisi. L'olio di girasole arricchisce la formulazione e dona un profumo delicato che ben si sposa con il gusto intenso del grano saraceno. Mini crackers rosmarino: la delicatezza dei ceci si arricchisce con l'aroma del rosmarino e con il sapore e il profumo dell'olio extra vergine di oliva.

MOZZARELLA LATTE FIENO **Brimi**

Brimi Centro Latte Bressanone propone la Mozzarella Latte Fieno. Il latte fresco da fieno Brimi è un latte naturale ed autentico, le mucche vengono foraggiate in modo tradizionale. Questo aspetto, assieme alla lavorazione secondo la più antica ricetta casearia, dona a Brimi mozzarella Latte Fieno una consistenza morbida ed elastica ed un gusto fresco, autentico, intenso ma al contempo delicato. Naturalmente senza OGM, mozzarella Latte Fieno è anche fonte di acidi grassi omega-3 e acidi linoleici.

