

Novità in cucina



Céreal BIO

Buono, delicato e ricco in proteine vegetali, il nuovo "Tofu Céreal BIO" è un alimento di elevato valore nutrizionale, che rappresenta un'ottima alternativa a formaggio, alla carne e alle uova.

Ricavato dal succo dei semi di soia, grazie a un tradizionale processo di fabbricazione, è un prodotto naturalmente privo di lattosio, realizzato senza coloranti e conservanti.

Già disponibile nei migliori punti vendita della grande distribuzione, è ideale per un'alimentazione sana e completa.



Yutaka

Prodotta dalla multinazionale TazakiFoods, "Yutaka" è una linea completa di prodotti che soddisfano la voglia di specialità giapponesi da preparare a casa in modo semplice e gustoso.

Grazie a Eurofood, oggi anche in Italia è possibile trovare nei principali negozi della grande distribuzione numerosi prodotti "Yutaka" fra cui il pratico e completo "Sushi Kit" (ideale per due persone, perché offre tutto il necessario per preparare una deliziosa cena completa, compreso il ricettario), la busta di sole Alghe Nori ovvero "Sushi Nori", con cinque fogli dell'Alga che viene utilizzata nella preparazione del sushi, e "Sushi Ginger", lo zenzero di ottima qualità.

Per saperne di più è possibile consultare il sito www.eurofood.it.



Felicia Bio

Per un pasto completo, all'insegna del gusto e del benessere, il Gruppo Andriani presenta la nuova linea di pasta di legumi Felicia Bio che - prodotta all'interno di uno stabilimento esclusivamente dedicato al gluten free e tecnologicamente all'avanguardia - è senza glutine, vegana e preparata con ingredienti selezionati e di alta qualità.

Disponibile in due gustose varietà, ovvero i Sedani 100% farina di lenticchie rosse e i Fusilli 100% farina di piselli verdi, la nuova pasta di legumi è particolarmente ricca di fosforo, ferro, zinco e manganese, e anche di proteine, fibre e altri apporti nutrizionali preziosi alleati della salute e del benessere quotidiano.

Dal nuovo portale www.pastadilegumi.it è possibile scaricare tutte le gustose ricette realizzate da Beppe Zullo, il cuoco contadino che rappresenta la cucina pugliese nel mondo.