



### AROSTINA BAUER

La grigliata è servita!

AROSTINA con erbe e spezie e AROSTINA con aglio e prezzemolo sono preparati aromatici nati dalla lunga esperienza Bauer, capaci di combinare in modo sapiente e armonioso un'accurata selezione di erbe, spezie e verdure che, unite alla giusta quantità di sale marino, ravvivano ed esaltano il naturale sapore di carne, pesce e verdure alla griglia, così come di tanti altri piatti quali pollo, braciolo, scaloppine o patate al forno. Entrambe le referenze sono inoltre senza glutine e senza lattosio, per essere consumate in serenità da chi soffre di queste specifiche intolleranze.



### CÉRÉAL

Il Pane Azzimo è la novità della linea BuoniSenza

A base di ingredienti semplici e genuini, per offrire tutta la fragranza del pane non lievitato e la leggerezza della farina di mais e di riso, la nuova linea di prodotti Céréal BuoniSenza è nata per soddisfare le esigenze di tutti coloro che intendono seguire una dieta priva di alcuni ingredienti, senza dover rinunciare alla bontà, al gusto e alla praticità. Il Pane Azzimo di Céréal BuoniSenza non contiene né lattosio né glutine, lievito o agenti lievitanti, infine è senza olio di palma e per questo è adatto a tutta la famiglia e a chi presenta delle intolleranze alimentari.



### ERIDANIA COCCO

Lo zucchero integrale e biologico di cocco

Arriva lo zucchero di Cocco, il nuovo dolcificante al naturale di Eridania, dedicato a tutti coloro che desiderano un prodotto a base vegetale per la loro alimentazione. Estratto dai fiori della palma da cocco, è un prodotto 100% integrale, bio e gluten free. Eridania Cocco, a basso Indice Glicemico, è ricco di ferro, zinco, potassio e vitamine, grazie al processo di lavorazione che consente di preservare tutti i micronutrienti naturalmente presenti nella linfa. Lo zucchero di cocco è caratterizzato da cristalli bruni e da un sapore che ricorda lo quello di canna.



### FELICIA

Nuovi formati a base di lenticchie gialle BIO

Felicia arricchisce la linea di pasta di legumi lanciando sul mercato una nuova ricetta a base di lenticchie gialle BIO, ottenute dal processo di decorticazione delle lenticchie verdi. I tre nuovi formati - lasagne, spaghetti e caserecce - garantiscono la realizzazione di gustose ricette, per un pasto completo e bilanciato, ideale per chi deve seguire un'alimentazione senza glutine e per chi conduce semplicemente uno stile di vita sano ed equilibrato. Numerosi sono gli apporti nutrizionali della nuova varietà di pasta: proteine, fibre, zinco, fosforo, ferro e manganese. È prodotta esclusivamente con farine di lenticchie gialle e riso integrale bio.



### NOA

Il marchio che sposa la causa vegetale per tutti i regimi alimentari

La linea di spalmabili vegetali ha scelto la via della semplicità: un prodotto industriale dalla fattura artigianale, data la tracciabilità delle materie prime che lo rende decisamente unico. Privo di conservanti, aromi aggiunti, coloranti e grassi animali, NOA risulta altamente digeribile e rigorosamente indicato per qualsiasi regime alimentare. Sì, perché la sua caratteristica è anche quella di essere gluten free. Grazie all'utilizzo di legumi dalle nobili proprietà nutritive, NOA (nei quattro gusti Lenticchie & Curry, Fagioli & Peperoni, Hummus di Ceci e Hummus di Ceci & Erbe) è in grado di garantire gusto e leggerezza in qualsiasi occasione.



### MEGGLE

La nuova linea vegetale Vitala

Meggle presenta Vitala, la nuova linea di creme vegetali senza glutine pensata per chi vuole vivere con leggerezza ma senza rinunciare al gusto. Tutte le proposte della linea Vitala contengono meno calorie rispetto alla panna vaccina e rappresentano quindi una soluzione più leggera per chi è sempre attento alla linea e per chi predilige un'alimentazione con prodotti di origine vegetale. Vitala "Per cucinare e da Montare non zuccherata" è la nuova crema vegetale senza glutine dal sapore delicato e dalla consistenza cremosa, adatta per svariati utilizzi sia in ricette salate che per realizzare gustosi dessert. Vitala "Zuccherata da montare" è una crema vegetale adatta invece per le preparazioni dolci: non contiene glutine e permette di ottenere una crema leggera e facile da lavorare.