

Fagioli verdi Mung

Andriani, azienda pugliese specializzata nella produzione di pasta senza glutine, lancia sul mercato la Linea Legumi Felicia: dopo le lenticchie rosse, i piselli e le lenticchie gialle, ecco i fusiili al 100% di Fagioli Verdi Mung (meglio noti come Azuki). Si tratta di un legume versatile per una vasta gamma di piatti vegetariani. In Asia è considerato il legume più equilibrato per via degli elevati apporti nutrizionali e le caratteristiche purificanti. Oltre a essere senza glutine, bio e vegan, Felicia è ricca di proteine e fibre, presentando un alto contenuto di ferro, fosforo, zinco e manganese.



Il primo würstel senza conservanti

Chi l'ha detto che i salumi e gli insaccati debbano essere per forza grassi e poco salutari? Fiorucci propone i primi würstel senza conservanti aggiunti: senza fosfati, coloranti, lattosio e glutine. Sia di pollo (100%) che di tacchino (100%) sono un concentrato di proteine con un basso quantitativo

di grassi. Non solo, ma oltre alla carne bianca contengono quinoa, soia e fibre. Un würstel contiene 40 kcal.



I nuovi würstel Fiorucci sono sani, leggeri e senza conservanti

Hummus e guacamole spalmabili

Nel reparto frigo dei supermercati Carrefour è disponibile la nuova linea di spalmabili marchiata Florette. L'azienda, leader nella produzione e commercializzazione di verdure fresche, arricchisce l'offerta con Hummus di ceci e semi di sesamo, Hummus con peperoni rossi, Hummus alle olive Kalamata e Guacamole con avocado fresco. Tutte in confezioni richiudibili da 175 g.



L'hummus è una pietanza che nasce in Libano e che ormai è amata in tutto il mondo.

Liberi dal glutine

Continua a crescere, in Italia e nel mondo, il numero dei celiaci e, in generale di persone sensibili alla presenza di frumento e derivati negli alimenti. Per far fronte a questa tendenza, Ibis, brand storico nel settore dei salumi e degli snack controllato da Italia Alimentari (Gruppo Cremonini), lancia sul mercato i primi tramezzini senza glutine in Italia. Una gamma costituita da quattro ricette gourmet nelle varianti prosciutto arrosto e funghi, mozzarella senza lattosio e pomodori, tonno e pomodori con olive e gamberi, e verdure con salsa cocktail. I tramezzini sono prodotti in un reparto completamente separato dalle altre attività produttive, certificato e autorizzato a trasformare snack liberi da glutine.



Le virtù della nocciola

L'Enoteca Regionale Piemontese Cavour, in collaborazione con Altalanga Azienda Agricola, ha

