

grande qualità. Provare per credere!

UN AIUTO IN CUCINA

Il brodo è un ingrediente prezioso in cucina. Per questo DimmidiSi ha pensato al Brodo fresco di manzo e verdure, con carne fresca di manzo, fornita dal Consorzio Lombardo Produttori Carne Bovina, e al Brodo fresco di verdure DimmidiSi, preparato con verdure, carote, zucchine, sedano, porro, patate e cipolle. Entrambi si trovano nella pratica ciotola, nel banco frigo del reparto ortofrutta (da 1,49 €).



Consigliati

BUONISSIMI

I Legumissimi sono l'ultima novità in casa Findus, disponibile nella variante: Fagioli rossi, fagioli neri e ceci; Fagioli Borlotti, Fagiolini, Cannellini e Patate; Fagioli Borlotti, Piselli, Ceci e Lenticchie. In padella, microonde o pentola, sono ideali per creare tante appetitose ricette (da 2,49 €).



Novità

SCORTA DI BUONUMORE

Autunno porta con sé un'inaspettata voglia di coccole e dolcezza. Per far contenti i più golosi, le amate specialità Ferrero Rocher, Mon Chéri e Pocket Coffee ritornano sul mercato con il loro gusto unico e l'altissima qualità che le caratterizzano. E per sprigionare il buonumore c'è anche la nuova limited edition di Nutella con il vasetto vestito con frasi accattivanti tipiche del mondo dei social network (800 g da 5,59 €).



BRINDISI DI PREGIO

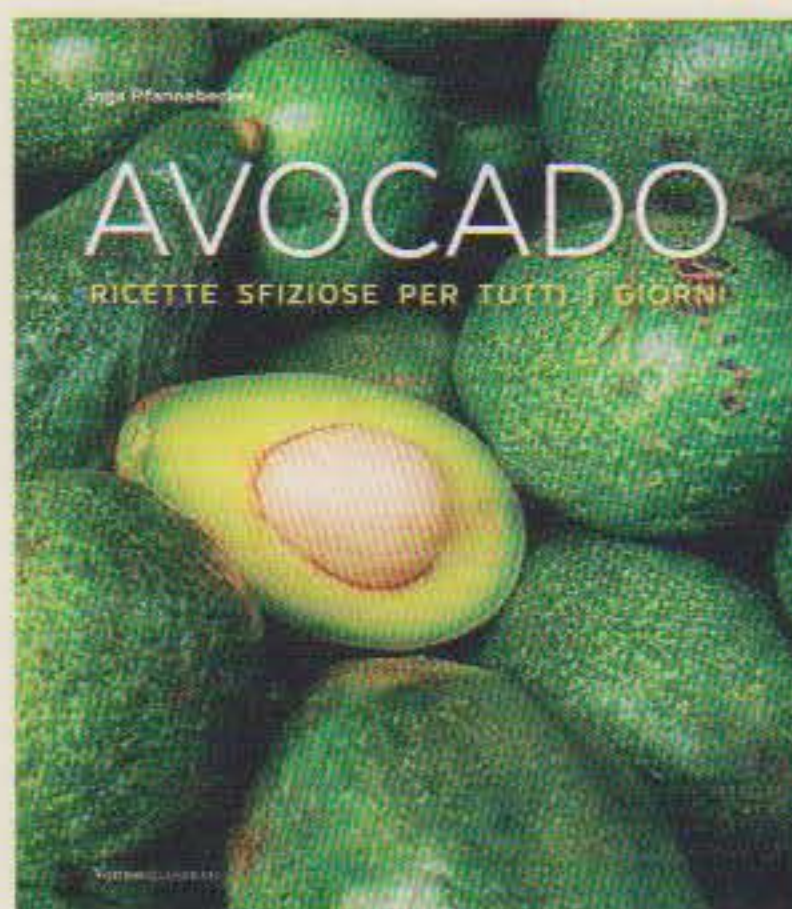
Due grandi novità arricchiscono la linea di vini dell'azienda vitivinicola Ciù Ciù: si tratta del Rosso Offida Esperanto, Montepulciano, all'85 per cento, e Cabernet, al 15 per cento, che ha modificato la sua denominazione da Doc a Docg, e del nuovissimo Rymarosè Marche Igp, un vino spumante di qualità bio brut, realizzato con metodo Charmat a partire da uve Sangiovese al cento per cento (prezzo da rivenditore).



in libreria

Qualche utile consiglio per arricchire la vostra raccolta di testi di cucina

Trucchi e idee per gustare l'avocado



Non solo guacamole! Nel libro 20 facili ricette per piatti supersfiziose, ideali per conoscere meglio questo alimento e apprezzarne la versatilità e il gusto. Abbinamenti perfetti con carne, pesce, uova, verdure e bontà sorprendente nei dolci. Avocado, Inga Pfannebecker, Nomos Edizioni, pag. 52, 12,90 €

Una storia di vino, vita e tradizioni

Questo libro è il racconto autobiografico della vita di Natalino Bartolomei, il fondatore dell'impresa agricola Ciù Ciù di Offida (Ascoli Piceno). In queste pagine sono ripercorse non solo le vicende della sua famiglia, ma anche quelle della nascita e dello sviluppo di una delle prime aziende vitivinicole delle Marche. Ciù Ciù, una storia di vino nelle Marche, Natalino Bartolomei, Capponi Editore, pag. 196, 10 €



I 5 cereali, dalla terra alla tavola



Grano saraceno, mais, miglio, quinoa e riso sono i protagonisti di questo ricettario. A ognuno è dedicato un capitolo introduttivo con tutte le informazioni e le curiosità per utilizzarlo in cucina. Le 120 ricette (dall'antipasto al dolce) sono state sperimentate dall'autrice. Il cucchiaio dei 5 cereali, Felicia Sguazzi, Edizioni Sonda, pag. 224, 19,90 €