

### PER UN PIZZICO DI SAPORE IN PIÙ

Rosmarino, salvia, ginepro, alloro, origano, timo, maggiorana, basilico e coriandolo. Sono solo alcune delle erbe che compongono gli insaporitori Ariosto, l'azienda leader nel settore che propone una vasta gamma di prodotti, perfetti per esaltare il piacere della buona tavola. I tanti mix di erbe, sapientemente miscelate, donano un gusto tutto nuovo a carni, pesci, patate, sughi e



primi piatti, nonché a ricette a base di uova. Gli insaporitori Ariosto, inoltre, sono preparati solo con ingredienti naturali e non contengono glutine (né tracce), quindi, possono essere utilizzati anche da chi soffre di celiachia.

In più, le pratiche confezioni permettono un utilizzo semplice e veloce e, grazie al tappo a chiusura ermetica, mantengono a lungo le spezie, in dispensa o in un luogo fresco e asciutto.

### PERCHÉ L'ORGANISMO HA ANCHE BISOGNO DI FIBRE

Genuini, sani e leggeri. In una parola: buoni. Sono i nuovi cracker Premium Saiwa Fibrattiva, preparati con farina di frumento integrale e ricchissimi di fibre. In vendita in confezioni da 200 g (con 8 pacchetti da 25 g l'uno), sono ideali per chi ama mangiare sano e vuole mantenersi in forma. Una porzione da 50 g di Premium Saiwa Fibrattiva, infatti, comporta l'assunzione di 7,5 g di fibra alimentare, quantità equivalente a circa il 30% del livello

di assunzione giornaliera raccomandato. Inoltre, il 10% della fibra alimentare contenuta è costituito da «inulina», che appartiene alla categoria delle fibre solubili. Ed è proprio l'inulina a regolare la digestione del nostro organismo, nonché l'assorbimento dei grassi.



### PER QUELLI CHE LA PASTA NON LA MANGIANO, LA AMANO



Il pastificio irpino Baronia propone ai veri intenditori di pasta una nuova linea di prodotti di altissima qualità: Gli Artigianali. Tutti trafilati al bronzo ed essiccati per più di 16 ore, questi tipi di pasta hanno un colore chiaro e invitante, nonché il sapore unico del grano. Anelli, Paccheri Lisci, Paccheri Rigati, Fusilli Giganti, Lumaconi Giganti, Fusilli Lunghi Bucati e Pennoni Giganti, sette diverse forme tutte caratterizzate dalla dimensione e dallo spessore veramente fuori dal comune. Il pastificio Baronia dà così vita a una pasta esclusiva, il cui sapore è esaltato nelle ricette più sfiziose. Ottima anche condita con un solo filo d'olio.

### BUONA, SEMPLICE, TRADIZIONALE, E... PRONTA!



Le acciughe più pregiate si sposano con il prezzemolo più delicato.

Questi gli ingredienti principali di Bagnèt Verd, la nuovissima salsa Saclà che si ispira all'antica ricetta piemontese della salsa verde. Delizioso con il pesce e con le verdure, il Bagnèt Verd è ideale per accompagnare il tradizionale gran bollito misto, ricco piatto caratteristico del Piemonte, composto da ben sette varietà di carne. Ma questa salsa, perfetta anche sul pesce arrosto, è capace di donare quel qualcosa in più anche ai piatti più semplici, come le uova sode, le patate lesse o le insalate di pomodori.

### MOLTO PIÙ DEL SOLITO EXTRAVERGINE

Un profumo audace, deciso, intenso: è la caratteristica distintiva dell'olio extravergine di oliva GranFruttato Monini. Una fragranza inconfondibile, che preannuncia un gusto altrettanto unico: un olio extravergine in grado di conferire quel tocco di sapore in più alle vostre pietanze. Da utilizzare rigorosamente a crudo, ne bastano solo poche gocce, ed è ottimo per condire zuppe, carni, pesci alla brace, insalate, pinzimoni. Imperdibile, poi, sul pane appena abbrustolito.

