

Un frullatore con qualcosa in più

Un unico strumento, compatto e maneggevole, riunisce le funzioni di un frullatore ad immersione, cioè frullare, montare, sminuzzare, impastare, ed è in grado anche di affettare e grattugiare. Sono i requisiti di **Braun Minipimer Culinary**, il nuovo frullatore dotato di tre diverse lame: una per tritare verdure, carne, formaggi, una per preparare impasti leggeri, più due dischi, uno per affettare qualsiasi tipo di verdura e frutta e uno per grattugiare. Inoltre, l'esclusivo gambo frullatore antischizzo Gaudi permette di preparare qualsiasi tipo di frullati e la frusta metallica consente di montare panne e chiare d'uovo con estrema velocità. **Braun Minipimer Culinary** è in vendita a € 99,90.



Delizie dalla colazione al dessert

Sono confezionate in barattoli chiusi dal tappo a quadretti bianchi e rossi, come le marmellate della nonna, le confetture **Bonne Maman**, fatte con marroni canditi, zucchero di canna e un po' di vaniglia, prive di conservanti e coloranti. Gustose da spalmare sulle fette biscottate o da mangiare a cucchiainate, possono anche essere mischiate allo yogurt, al gelato, alla panna o servite insieme a una fetta di torta. Il barattolo € 2,20.



Pulito brillante, senza fatica

Ci sono novità nella lotta contro la polvere e le macchie di unto. **Spontex** propone due prodotti indispensabili.

Microfibre Duo, il nuovo panno in microfibra che, asciutto, rimuove la polvere e assorbe qualsiasi liquido, bagnato, annulla ogni traccia di unto, olio e grasso, e **Sprint Basta Polvere**, il panno usa-e-getta ideale per pulire i pavimenti e tutti gli oggetti della casa. **Microfibre Duo** è venduto a € 3,00, **Sprint Basta Polvere**, in confezione da 12 pezzi, € 2,16.



Vento d'Oriente sulla tavola

Le pietanze della cucina dell'estremo oriente, in particolare di quella giapponese, spesso, ormai, compaiono anche sulle nostre tavole. Se si decide di preparare una cena speciale, con un menù "made in Japan", niente di meglio che presentare i cibi su piatti perfettamente in stile. È d'ispirazione giapponese il servizio da tavola in vetro nero pressato a mano **Kamo** di **IVV**, composto da antipastiera, bolo, piatti, sottopiatte e centrotavolo, tutti in vetro nero, che alternano forme triangolari a quadrati smussati.



Un dolce senza stagione: il gelato

Anche in inverno è diventata abitudine chiudere la cena con un gelato. **MEC3** propone un semifreddo take away, **Gelato&Dessert**, in confezioni singole oppure da due o da quattro coppette e in sei diversi gusti: cookies, zabaione e nocciola, dolcelatte, meringa, pera e cioccolato, fragola e limone. Ogni coppetta € 2,50.



Che bei tipi quei pomodorini!

Antipasti stuzzicanti, contorni gustosi, condimenti ideali. Sono i **Bei Tipi Saclà**, i pomodorini in barattolo, che, grazie ad una innovativa tecnologia si conservano ricchi di licopene, antiossidante indispensabile per il nostro organismo. Proposti in tre diverse versioni, **Bei Tipi alle Olive**, **Bei Tipi ai Capperi** e **Bei Tipi al Peperoncino**, sono ideali per arricchire qualsiasi piatto.

In barattoli da 190 g € 2,30.



Un gustoso pranzo messicano e tanti premi

Si chiama **Fajita Dinner Kit** la confezione che racchiude un'intera cena messicana: **8 tortillas** fresche, la **Fajita cooking sauce**, la tipica salsa messicana, la **Fajita Seasoning mix**, un misto di spezie per saporire la Fajita, prive di conservanti e coloranti, e la **salsa Guacamole**. Nella confezione, inoltre, è inserito un pratico ricettario per realizzare tutte le più tipiche ricette messicane. Ma non solo. **Casa Fiesta**, distribuito da **Eurofood**, ha indetto un concorso, aperto fino al 15 maggio, grazie al quale si può vincere un viaggio per 6 persone in Messico, un TV color 32 pollici e 30 box contenenti un assortimento completo di prodotti **Casa Fiesta**. La cartolina per partecipare si trova nelle confezioni di **Fajita Dinner Kit**. La scatola da 400 g di **Fajita Dinner Kit** € 4,72.

