

DeGustazioni

90

Bodrato UNA PASQUA SENZA ZUCCHERO MA RICCA DI GUSTO

Anche per il 2018 Bodrato Cioccolato propone il suo speciale Uovo Senza



Zucchero, per soddisfare i gusti più esigenti e per rendere la ricorrenza della Pasqua un momento assolutamente indimenticabile. Un esclusivo prodotto in cui lo zucchero è sostituito dal maltitolo adatto a diabetici, a sportivi e a persone attente alla linea che non vogliono rinunciare alla qualità dei prodotti Bodrato.



Fior di Iolo

LA DOLCE PROPOSTA DI PASQUA

Appartenente alla gamma Zer% Glutine, il Dolce Pasqua è la tradizionale colomba pasquale – che non può mancare sulle tavole in questo periodo dell'anno – rivista in versione senza glutine e arricchita con mandorle biologiche. Per le grandi tavolate o per i pranzi con pochi intimi, sono disponibili i due formati da 420g e da 100g, entrambi senza olio di palma.

Muzzi Antica Pasticceria COLOMBA FIORI DI SAMBUCO E LIME SEMICANDITO

Un'interessante novità per gli amanti dei sapori ricercati, prodotta solo con ingredienti di primissima scelta e qualità. Il risultato? L'equilibrio soffice e delizioso della colomba arricchito di pasta di limone e filetti di lime semicandito costituiscono in questo dolce pasquale un aroma unico ed un profumo intenso. Le uova freschissime, consegnate tutti i giorni, si amalgamano alle migliori farine e al miglior burro proveniente dal nord Europa, dove gli animali pascolano all'aria aperta per intere distese di prati.



Sullo Scaffale

Le ultime novità dalle Aziende,
selezionate per voi dalla Redazione di gustoSano

Champagne Deutz Brut Classic A PASQUA SOLO BOLLICINE D'AUTORE

Il Brut Classic è la più classica delle cuvée Deutz che trae la sua armonia da tre varietà di vitigni che intervengono in parti uguali nell'assemblaggio. Il Pinot Noir, il Pinot Meunier e lo Chardonnay creano un perfetto equilibrio grazie all'alta qualità delle uve e dei mosti e all'attenta selezione dei vigneti. Il risultato è un grande Champagne, dal color oro piuttosto sostenuto per un naso di espressione fine e complessa: dapprima floreale – biancospino e fiori bianchi – e quindi ricca di profumi di pane tostato, di pasta di mandorle e di frutta matura.



Aromi Molino Rossetto DOLCI PROFUMI DI BERGAMOTTO, FIORI D'ARANCIO E VANIGLIA

Bergamotto, per un effetto intenso e deciso, Fiori d'Arancio, profumo agrumato perfetto per la pastiera napoletana o la colomba al profumo di arancio, e Vaniglia, per i sapori più classici o per realizzare i tipici Taralli di Pasqua, sono gli Aromi in polvere di Molino Rossetto, ideali anche per chi non vuole rinunciare a ricette vegan e gluten

free. Per utilizzarli è sufficiente aggiungere agli ingredienti dell'impasto l'aroma prescelto: una bustina ogni 200-300 grammi di farina.



Noberasco SCEGLIE LO STILE GAUDI PER LE FESTE

Dedicata a Gaudi la poliedrica proposta di nuove suggestioni per incontrare i desideri di grandi e bambini con gusto e gioco. Da scegliere fra le scatole Crystal, Qubo Choco e Tropical che per l'occasione si colorano di primavera. E ancora fra Small Egg uova in plexiglass con frutta al naturale come agrumi disidratati (arance, limoni, lime, pomelo) o ricoperta di cioccolato (fragole, mandorle e ciliegie) e le Campanelle in plexiglass con tre differenti composizioni di frutta ricoperta di cioccolato, che con giochi di trasparenza danno risalto alla frutta Noberasco.



Baule Volante CIOCCOLATO BIO CON SORPRESA

Simbolo della Pasqua e desiderate da grandi e piccini, ecco le tradizionali Uova di cioccolato al latte bio e Uova di cioccolato extra fondente bio: un guscio di cioccolato dal sapore intenso,

che si scioglie in bocca e che racchiude una sorpresa delicata e amica dell'ambiente – una bustina di semi graditi alle api – per continuare anche dopo le feste a prendersi cura del pianeta con dei piccoli gesti.



Borsari Maestri Pasticceri COLOMBA INTEGRALE E MORE

L'azienda propone per la Pasqua 2018 uno dei suoi storici prodotti di punta, la colomba integrale con farina di frumento integrale e more semicandite. La ricetta è realizzata seguendo i metodi artigianali, con un costante occhio di riguardo alla scelta delle materie prime e alla selezione degli ingredienti, quali uova freschissime e le migliori farine. La lievitazione naturale conferisce al prodotto uno straordinario equilibrio. La sua preparazione è lenta e scrupolosa: ci vogliono ben tre giorni per passare dal lievito di rinfresco al prodotto finito.



Salame Cacciatore DOP A PASQUA VINCE LA TRADIZIONE

Il Salamino Italiano alla Cacciatora DOP è prodotto solo con suini allevati nel Nord e Centro Italia e il suo rigido Disciplinare di produzione ne fa un salame unico e dagli interessanti valori nutrizionali. Negli ultimi anni, grazie a un'attenzione sempre più importante alle materie prime, si è notevolmente abbassato il contenuto di sale, lipidi e di grassi saturi. Ricco di vitamine B6, B12 e di potassio è un alimento adatto a tutti, grandi e piccini, che si presta alle ricette più svariate, da solo, con il pane, nelle insalate e persino in abbinamento alla frutta, per esempio le mele o i chicchi di melograno.



Il Borro BORRIGIANO VAL D'ARNO DI SOPRA DOC BIO 2016

È il primo vino dell'azienda a denominazione Val d'Arno di sopra DOC e con certificazione Biologica. Nel bicchiere il vino si presenta di un rosso rubino vivace con riflessi purpurei, i suoi profumi sono intensi con note di frutta rossa fresca che ricordano la ciliegia cerasa. La sua complessità è rimarcata da sentori di speziatura tipici del ginger e del pepe bianco. Al gusto si confermano le prime impressioni che sono accompagnate da una piacevole sensazione di freschezza data dalla sua acidità. I tannini sono eleganti e lasciano la bocca pulita e in armonia.



Sogni D'oro Orti & Frutti LA LINEA DI INFUSI NATA DALL'INCONTRO TRA FRUTTA E VERDURA

Tre esclusive miscele per un gusto sorprendente al primo sorso: "Mela, Carota e Zenzero", "Arancia, Carota e Ananas", "Mora, Rabarbaro e Zenzero". Non solo gusto, ma anche benessere: gli infusi Orti&Frutti sono pensati per offrire tutto il meglio della natura e per questo creati bilanciando con sapienza ogni ingrediente. Ottimi da gustare sia caldi sia freddi, sono una vera coccola, ideali per una pausa gustosa in ogni momento della giornata!



Duca Carlo Guarini TUTTI I COLORI DEL NEGROAMARO

Per gli amanti del vino e della storia arriva dal Salento un regalo originale, che gratifica il palato e non solo. Duca Carlo Guarini presenta vini di qualità, tutti biologici certificati, fatti con competenza e sincerità. Il tema scelto per questa edizione a tiratura limitata di sole 300 confezioni è "Tutti i colori del Negroamaro". Una composizione di sei bottiglie da regalare o regalarsi per mettere a confronto tutte le espressioni del Negroamaro a un costo speciale di 39 euro (spedizione esclusa, tel. 0836460257, www.ducacarloguarini.it).

