

103

ΚΟΥΖΙΝΑ

και ποιότητα ζωής

70 δοκιμασμένες
συνταγές

Τάρτες γλυκές,
ακαταμάχητες

Με φακές
και με ρεβίθια

Στα φακοχώραφα
της Εγκλουβής

Γαρνίροντας
γλυκίσματα

Όλα με ζαμπόν και
μπέικον

Ταμανιτάρια του
φθινοπώρου



Τυριά και λαχανικά στο λάδι



Κυκλοφορεί
στις 09/10/09
μαζί με το Τηλέραμα
και στη συνέχεια
στα περίπτερα
με 3,50€



Το
πλ
τω
χι
νε
το
πι
φο
σε κάθε γλυκιά δημιουργία σας.

Μπισκότα, Le Veneziane

Η γκάμα προϊόντων της Molino di Ferro ολοκληρώνεται με μια επιλεγμένη ποικιλία μπισκότων που παρασκευάζονται από αλεύρι καλαμποκιού. Μοναδικά και ειδικά προσαρμοσμένα σε όσους παρουσιάζουν δυσανεξία στη γλουτένη: τα αφράτα μπισκότα από καλαμπόκι. Τα αφράτα μπισκότα διατίθενται σε τρεις τύπους: την παραδοσιακή γεύση, αυτή με σοκολάτα και αυτή με αμύγδαλο. Τρεις εξαιρετικές επιλογές για το κολατσιό σας, εμπνευσμένες από την παλιά συνταγή! Τα προϊόντα Molino di Ferro διατίθενται σε όλα τα φαρμακεία, κατόπιν παραγγελίας, χωρίς κόστος όταν συνταγογραφούνται από τον γιατρό του ταμείου σας.

Νέο ιταλικό Ξίδι από την ΗΛΙΟΣ

Στη La Collina Toscana χρησιμοποιούν μόνο Βαλοσάμικο Ξίδι 4 leaves από την Μοδένα -το οποίο είναι στην υψηλότερη κλίμακα της ποιότητας του Ξιδιού.

Το Βαλοσάμικο Ξίδι χωρίζεται σε 4 τύπους: 1 leaf με μέτρια πυκνότητα, 2 leaves με μεγαλύτερη πυκνότητα, 3 leaves με ακόμα μεγαλύτερη πυκνότητα και γλυκύτητα και 4 leaves, το πολύ πυκνό Βαλοσάμικο Ξίδι. Το μπουκάλι έχει σχεδιαστεί σε συνεργασία με το Ευρωπαϊκό Ινστιτούτο Σχεδίου της Ρώμης (European Design Institute).

Τα Βαλοσάμικα Ξίδια COLLITALI παράγονται με την έγχυση μόνο φρούτων σε Ξίδι Βαλοσάμικο της Μοδένα -χωρίς την προσθήκη αρωματικών ουσιών. Είναι φυσικά εμποσμένα με χυμό φρέσκων φρούτων. Δοκιμάστε τα:

Κλασικό & Λευκό Ξίδι Βαλοσάμικο

Αναδειξτε τις σαλάτες, τα φρούτα και τα τυριά της αρεσκείας σας. Συνοδέψτε ...το ψάρι της επιλογής σας.

Πορτοκάλι

Ενδείκνεται για τις σαλάτες και τα τυριά. Είναι εξαιρετικό με πουλερικά (πάπα, κοτόπουλο, κτλ.) και δίνει μια διαφορετική νότα ακόμα και ...στο παγωτό σας!

Και σος από Βαλοσάμικο Ξίδι

Οι σος Βαλοσάμικο COLLITALI της LA COLLINA TOSCANA είναι ένα καινοτόμο προϊόν που σας επιτρέπει να τελειοποιήσετε τη γεύση των πιάτων σας και να δώσετε ένα γκουρμέ ύφος στις συνταγές σας. Δεν περιέχουν γλουτένη και Γενετικά Τροποποιημένους Οργανισμούς (GMO free).

Περιζήπιτες από κορυφαίους chef, οι σος Βαλοσάμικο είναι κατάλληλες για να συνοδέψετε και να γλασάρετε τα πιο εκλεπτυσμένα πιάτα.

Με τη χαρακτηριστική γεύση Βαλοσάμικου Ξιδιού και τα ιδιαίτερα αρώματά τους, σας δίνεται η δυνατότητα να επιτύχετε νόστιμους συνδυασμούς με σαλάτες, κρέας, ψάρι, επιδόρπα και φρούτα. Παρασκευάζονται από φρέσκα και εκλεκτικά υλικά (μόνο φρέσκα φρούτα). Δεν χρειάζονται μαγείρεμα ή ζέσταμα.



Αιτία το αυθιγατικό δυσανεξία

Η Αιτία το αυθιγατικό
«Ο» α
φυ... ου
πα...
μά... ού.
Η Α...
σι... α
έν... α
Το... σιπ-
τα... αγει-
ρ... ένο
για... α-
νά... και



σε...
Το...
ζ...
φ...
α...
είν...
μα...
στο...
και...
τρ...
θει...
πά...
κό...
των...
τή...
Τα...
λά...
χρ...
κάν...
και παραμένουν αγνά.



Το αυθιγατικό δυσανεξία

Δι...
κα...
ευ...
ρό...
θε...
θ...
πρω...
τον πιο γευστικό τρόπο.

Molino Di Ferro, ζυμαρικά χωρίς γλουτένη

Η εταιρεία Molino Di Ferro βρίσκεται στο Veduggio, στην επαρχία του Treviso, στην καρδιά της εξοχικής περιοχής Βένετο. Μια τοποθεσία με παλαιές συγκομιδές καλαμποκιού και παραδοσιακών τροφίμων, όπου συγκεκριμένα η καλλιέργεια του καλαμποκιού και η χρήση του για την προετοιμασία της νόστιμης «polenta» είναι μια παράδοση που κρατάει εδώ και πάρα πολλούς αιώνες. Σε αυτή τη γη, πέντε γενεές μυλωνάδων της οικογένειας Marconato έχουν βελτιώσει και τελειοποιήσει την επιλογή και την επεξεργασία του καλαμποκιού.

Η Molino di ferro παράγει μια πλήρη σειρά προϊόντων ειδικά προσαρμοσμένων στις ανάγκες των ατόμων που παρουσιάζουν δυσανεξία στη γλουτένη αλλά και σε όλους όσους θέλουν μία σωστή και ισορροπημένη καθημερινή διατροφή.

Η εταιρεία, με σύμμαχο τη μεγάλη της εμπειρία, παράγει μια πλήρη σειρά ζυμαρικών, που μαγειρεύονται σε ελάχιστα λεπτά, με το σήμα Le Veneziane και τα πεντανόστιμα αφράτα μπσκοτά Sorrisi di Mais, από αλεύρι καλαμποκιού εξαιρετικής ποιότητας.

