

PASSIONE**GOURMET**

CHI SIAMO

RECENSIONI

VINO

RUBRICHE

GLOSSARIO

NEWS



ULTIME NEWS:

VERTIGO

Maniac
UN SALOTTO INTELLETTUALE DI VIZI E DI VIRTU



CIOCCOLATO E DISTILLATI, IL GIOCO DEGLI ABBINAMENTI

DI PASSIONE GOURMET

Domori apre una gustosa vetrina con suggerimenti per il miglior pairing.

Il cioccolato fondente ottenuto dalla lavorazione del cacao fine offre al palato un'incredibile varietà di note aromatiche, proprio come avviene per i distillati. **Domori**, azienda che produce cioccolato utilizzando esclusivamente cacao fine, inaugura una **vetrina su Tannico**, il sito dedicato alla vendita di vini e distillati, con gustosi e curiosi abbinamenti.

Tutti gli appassionati possono così cimentarsi in una degustazione nella quale le caratteristiche aromatiche degli spirits e delle tavolette si incontrano in un pairing dalla grande eleganza.

SEGUICI SU



GLI AUTORI GOURMET

La degustazione inizia con la valutazione cromatica della tavoletta, che deve rivelare riflessi mogano e rosso cannella, e una superficie lucida. Il secondo passaggio è **uditivo**: il cioccolato rompendosi deve produrre il classico rumore secco, definito *snap*. Al naso e al palato, invece, si sviluppano le percezioni **olfattive** (intensità, ricchezza, finezza e persistenza) e **gustative** (dolcezza, amarezza e acidità). Infine le sensazioni **tattili** (finezza, astringenza, rotondità), mentre la ricchezza dello spettro aromatico del cacao pregiato offre un'esperienza che si rinnova, senza mai ripetersi, a ogni assaggio.



Cioccolato e distillati

Alcuni abbinamenti suggeriti:

1. Cioccolato fondente cacao Trinitario Tanzania & Rum 12 years old – El Dorado. Il Trinitario Tanzania regala note di legno, di castagna e di spezie, in perfetto equilibrio con gli aromi del rum El Dorado: dolce e intenso, invecchiato per 12 anni è distillato in tre tipologie di alambicchi e lasciato maturare in botti di rovere.

2. Cioccolato fondente cacao Trinitario Colombia & Sherry Oloroso “Drysack Solera Especial” 15 years old – Williams & Humbert

Il Trinitario Colombia ha un bouquet aromatico dolce e fine, ricco di fascino, come le terre della Colombia dal quale proviene. Al palato svela note di anacardi e un delicato retrogusto di miele.

3. Cioccolato fondente cacao Trinitario Venezuela & Grappa di Aleatico – Tenuta delle Ripalte

Dal Venezuela, un cioccolato con delicati aromi di mandorla e caffè, bassa acidità e lunga persistenza. La sua eleganza è esaltata dall'incontro con la Grappa di Aleatico di Tenuta delle Ripalte, ottenuta esclusivamente dalle vinacce dell'Aleatico Passito.

4. Fave di cacao Trinitario ricoperte di cioccolato fondente & Double Matured Blended Whisky “From the Barrel” – Nikka Whisky

L'aroma primigenio del cacao, un velo di cioccolato fondente e un ricchissimo spettro di note aromatiche da assaporare lentamente. La degustazione si arricchisce con un bicchiere di From the Barrel, un Double Matured Blended Whisky che spicca per la sua grande morbidezza ed eleganza.

PRECEDENTE

SUCCESSIVO



FABIO FIORILLO
AUTORE RISTORANTI



MATTEO BERNARDI
SOMMELIER



GIACOMO BULLO
AUTORE RISTORANTI



ALBERTO CAUZZI
DIREZIONE



GIULIA CARELLE
AUTORE VINO



ANDREA SOLARI
AUTORE RISTORANTI



MANUELE PIROVANO
SOMMELIER



CLAUDIO PERSICHELLA
AUTORE RISTORANTI



BRIGITTA GIBELLINI
AUTORE RISTORANTI



ANTONIO DI MORA
SOMMELIER

PASSIONE GOURMET

“Gentili Signore, Cari Signori!
Quello di cui vi parleremo sarà l'emotività e la verità che rimarrà sulla tavola prima che ci portino via le briciole. Sarà la persistenza dell'ultima goccia di vino prima che la bottiglia sia vuota. Ciò che leggerete sarà il frutto maturato dalla pianta della passione che questi giovani hanno coltivato per anni.”

Il Presidente, 20 Luglio 2009.

Per informazioni, contatti, richieste di aiuto per la ricerca di un ristorante, di un vino, di un luogo gourmet o altro scriveteci. Saremo lieti di aiutarvi.

e.mail info@passionegourmet.it



PACKAGING

L'IDEA ECO-FRIENDLY DI DOMORI

Domori ha avviato un approfondito processo di revisione dell'impatto ambientale dell'azienda, con particolare riferimento al packaging e alla logistica. In questo ambito ha presentato una nuova linea con materiali eco-friendly. Per la realizzazione delle nuove confezioni, **Domori** ha scelto la partnership con Favini, specializzata nello sviluppo di carte ecologiche, secondo i principi di economia circolare. Dalla simbiosi industriale tra **Domori** e Favini, è nata Crush Cacao, una carta innovativa prodotta elevando un materiale di scarto a materia prima nobile, con un processo di riuso creativo, detto anche upcycling, delle bucce delle fave di cacao provenienti dalle coltivazioni **Domori**.





MENU

LA CUCINA
ITALIANAPROVA I
CORSI DIGITALI
gratis!

SEARCH

RICETTE NEWS STORIE TUTORIAL LIFESTYLE VIDEO LA SCUOLA

ACCEDI

news in primo piano

interminati_spazi, l'invito alla poesia di Maurizio Galimberti e Domori

22 giugno 2020

di Redazione Web



STAMPA

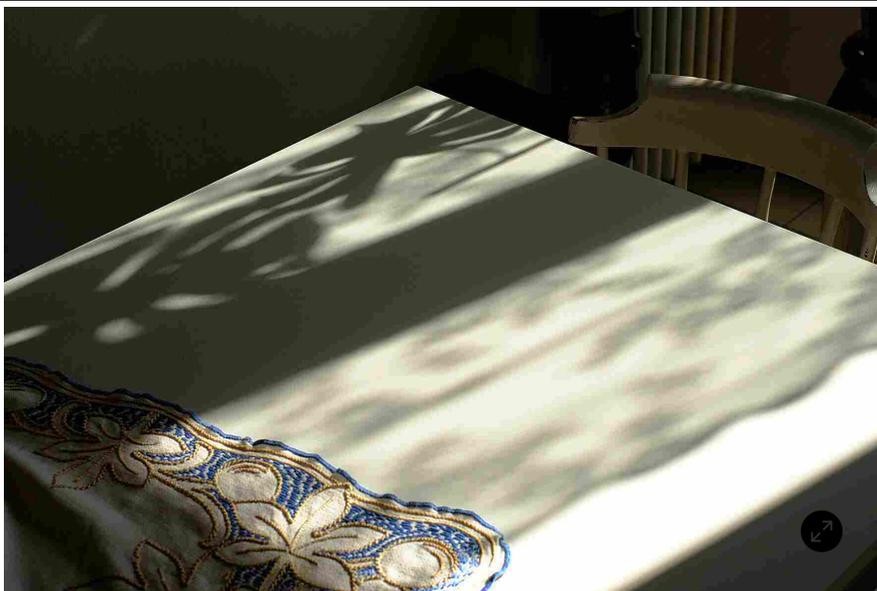


Stanno per essere svelati i 3 vincitori del progetto fotografico lanciato ad aprile firmato da Domori in collaborazione con il grande Maurizio Galimberti

Guardare oggi le immagini prodotte per **interminati_spazi** è ripercorrere un periodo di emozioni altalenanti, desideri inespressi, attese. Ad aprile infatti, in pieno lockdown, **Domori** e **Maurizio Galimberti** ci hanno invitato a produrre poesia attraverso scatti capaci di raccontare quello che si poteva immaginare del domani.

Ansia, voglia di libertà, piccole riscoperte. Il **confine tra casa e spazio esterno** è fonte di ispirazione: c'è chi lo vuole superare, chi decide di ingannarlo e chi di cancellarlo. Emozioni, desideri e tanta voglia di esprimersi. A partecipare alla chiamata più di 100 autori che hanno prodotto oltre 500 scatti come quelli che vi anticipiamo qui sotto.





@Daniela Chignoli



@Paolo Melani

A partire dall'ultima settimana di Giugno, Domori pubblicherà sui propri canali social i risultati della selezione curata da Galimberti: i nomi dei **100 autori** la cui foto verrà esposta nella mostra dedicata, tra cui Galimberti individuerà **10 finalisti** e **3 vincitori!**

Foto di copertina @Valentina Cipriani

coronavirus

fotografia

Questo sito utilizza cookie tecnici e di profilazione propri e di terze parti per le sue funzionalità e per inviarti pubblicità e servizi in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie [clicca qui](#). Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie.

[Accetto](#)

CORRIERE TORINO / CULTURA



«INTEMERATI SPAZI»

Concorso fotografico **Domori**, ecco i tre vincitori



Le foto che descrivono i mesi in lockdown: Alessia Aicardi, Marinella Consigli e Domenico Giannantonio scelti da Maurizio Galimberti



di Redazione online



Lo scatto di Alessia Aicardi



Le **Newsletter** del Corriere, ogni giorno un nuovo appuntamento con l'informazione

Riceverai direttamente via mail la selezione delle notizie più importanti scelte dalle nostre redazioni.

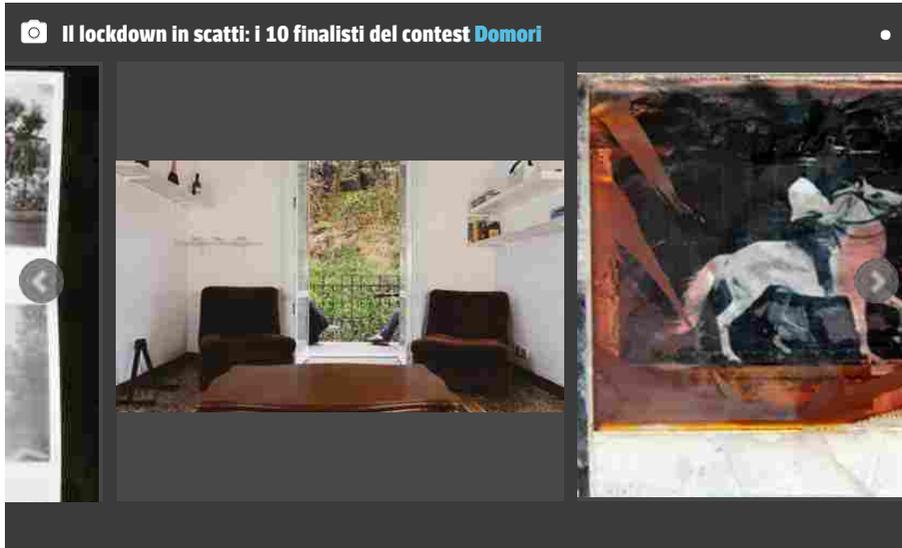
[ISCRIVITI](#)

CORRIERE TV | PIÙ VISTI



Focolaio a Mondragone, la protesta contro la comunità rom

Sono Alessia Aicardi, Marinella Consigli e Domenico Giannantonio i tre autori vincitori della giornata di formazione nello studio di Maurizio Galimberti. Con la pubblicazione dei 3 vincitori, [il concorso «Interminati spazi» conclude il suo iter virtuale.](#)



Il progetto di #DomorielaFotografia diventerà un'esposizione a Torino nel mese di ottobre.

Aicardi ha presentato «Alessia e Andy, interminati spazi», quadro domestico, non claustrofobico perché beneficiato da una grande porta finestra che dà su un balconcino. Lì i due «reclusi» della quarantena chiacchierano amabilmente.

Invece lo scatto senza titolo di Marinella Consigli è stato scelto da Galimberti perché «pieno di poesia, oserei dire d'ispirazione zen». «È una foto rilassante, nel senso che gioca con i soggetti e con i livelli narrativi. C'è il fiore della scena fotografica, volutamente in secondo piano, con la mano e i vasi; e poi c'è lo stesso fiore isolato in primo piano, che diventa qualcosa di lirico e onirico, protagonista off camera».

Infine, «Di là da quella» è il titolo della proposta di Giannantonio, fissata in 4 polaroid in bianco e nero. «Nel sovrapporsi delle istantanee - dice Galimberti - esprime l'attesa e il diario, accoglie la figura umana, sempre rarefatta come autoritratto, lasciando spazio alla dimensione del sogno, della voglia di evasione e di spiritualità».

26 giugno 2020 | 11:41
© RIPRODUZIONE RISERVATA



Caro Djokovic, chi ha molta popolarità ha molta responsabilità...



Sanità, il Covid allunga le liste d'attesa: ecco gli esami e...



Professionisti dal 1° luglio si paga col pos



Focolaio Covid a Mondragone, la situazione e i controlli nei...

TI POTREBBERO INTERESSARE

Raccomandato da **outbrain**



Investendo 250€ su Poste potrai avere un'entrata fissa ogni...



Scarica il rapporto Forrester sulle tecnologie IBM Cloud...



Ridurre i cm di troppo sui fianchi? Adesso è più vantaggioso...



Corriere della Sera



Mi piace

Piace a 2,8 mln persone. [Iscriviti](#) per vedere cosa piace ai tuoi amici.

Questo sito utilizza cookie tecnici e di profilazione propri e di terze parti per le sue funzionalità e per inviarti pubblicità e servizi in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie [clicca qui](#). Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie.

[Accetto](#)

CORRIERE TORINO / CULTURA



IL PROGETTO

Il lockdown e il racconto per immagini della vita in casa



Durante il coronavirus **Domori** ha aperto il suo spazio virtuale e chiesto ai torinesi di mandare uno scatto: ecco i dieci finalisti



di Redazione online



Il nuovo progetto fotografico **Domori** è nato dalla collaborazione con il grande fotografo italiano Maurizio Galimberti. Dalla raccolta delle foto condivise sul profilo instagram **@domorichoc** **#interminati_spazi** durante il coronavirus — e di conseguenza durante il forzato lockdown in casa — nascerà una mostra fotografica che verrà organizzata a Torino, in autunno, in collaborazione con il Corriere della Sera.

 **Il lockdown in scatti: i 10 finalisti del contest Domori**



Le **Newsletter** del Corriere, ogni giorno un nuovo appuntamento con l'informazione

Riceverai direttamente via mail la selezione delle notizie più importanti scelte dalle nostre redazioni.

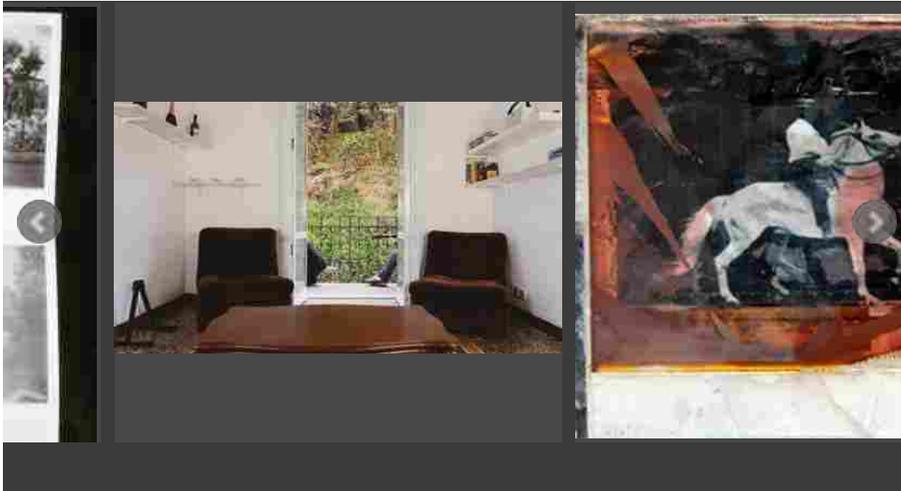
[ISCRIVITI](#)

CORRIERE TV | PIÙ VISTI



La nuova Sanità – Online Talk di RCS Academy con il Ministro...





Domori ha aperto uno spazio virtuale al racconto per immagini della vita in casa e del tempo quotidiano. E ha chiesto ai torinesi di raccontare e condividere quello che i loro occhi stavano osservando e cogliendo, che desideravano soprattutto fissare per sempre. È stato chiesto di immortalare tutti quei momenti che potevano ricordare il bello e consentire di sentire la vicinanza di chi fisicamente non era presente.

Tutte le foto di questo grande diario condiviso faranno parte di una mostra fotografica che sarà possibile visitare il prossimo autunno. Maurizio Galimberti ha selezionato le 100 foto più belle, poi sono stati scelti i 10 scatti finalisti. E agli autori verrà consentito di trascorrere una giornata con Galimberti nel suo studio fotografico.

La mostra **interminati spazi** rappresenta un nuovo capitolo del progetto **Domori** e la Fotografia, avviato nel 2019.

24 giugno 2020 | 18:09
© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'auto elettrica non decolla: ecco perché | Milena Gabanelli



L'auto elettrica non decolla: ecco perché | La diretta di Mi...



Il campionato senza pubblico fa tristezza, manca il suo rum...



Zanardi, il nuovo bollettino medico dall'ospedale di Siena

TI POTREBBERO INTERESSARE

Raccomandato da Outbrain



Investendo 250€ su Poste potrai avere un'entrata fissa ogni...
(MARKETINGIANT.COM)



Investire pochi soldi su Poste e creare un secondo stipendio...
(INVESTIMENTO REGOLAMENTATO 2020)



Un metodo anti-aging che dovrebbe conoscere ogni donna...
(CORPOPERFETTO.COM)



Sistema immunitario al top: la dieta che aiuta
(NESTLE')



Una guida "fusa" per conoscere il nostro gatto



Vacanze sicure: l'estate nei villaggi turistici
(ALPITOUR WORLD)



Corriere della Sera



Mi piace

Piace a 2,8 mln persone. Iscriviti per vedere cosa piace ai tuoi amici.

BARLAB NEWS

PASTA SFOGLIA DA TAGLIARE PER TUTTI GLI SNACK

Sfogliina è il primo formato di pasta sfoglia creato da GM Piccoli - The Perla Company per ogni esigenza della ristorazione. L'impasto è realizzata in Cereali Antichi Waldkorn, decorata in superficie da un mix di fiocchi di avena, da semi di girasole, sesamo e lino bruno, che offre una particolare fragranza, leggerezza e digeribilità al "contenitore", da farcire con alimenti dolci o salati. Disponibile in mattonelle congelate da 107 g, dopo una breve attesa a temperatura ambiente, la mattonella diventa "morbida" e può essere facilmente tagliata nel formato e forma richiesta (es. panino da 50 g, boccancino da 35 g). Pasta su teglia, va cotta in forno ventilato a 190 °C per 25'. Oltre che in scatole in cartone da 50 pezzi per il bar, è disponibile anche in formato asporto, in sacchetti da 4 pezzi.

www.theperlacompany.com



PER SAPERNE
DI PIÙ

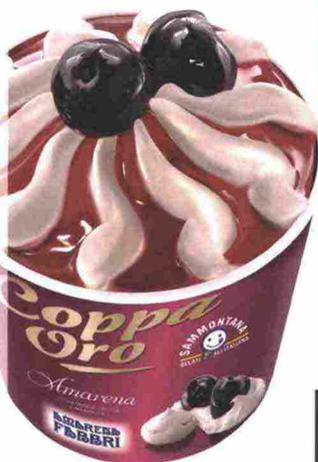
Trovi gli indirizzi
delle aziende citate
da pag.

112

COPPA GELATO PREMIUM, AMARENA O CIOCCOLATO

Fin dagli anni Sessanta Coppa Oro Sammontana è un classico della gelateria italiana da passeggio e da tavolino bar. Per la prossima estate Coppa Oro è stata arricchita con ingredienti premium ed è disponibile in due galose varianti da 85 g: Coppa Oro Amarena Fabbri (in foto) e Coppa Oro Cioccolato Domari. La prima è costituita da un gelato gusto vaniglia arricchito con granella di meringhe, variegato allo sciroppo di amarena, decorato con due Amarene Fabbri. La seconda Coppa Oro invece prevede sempre una base di gelato gusto vaniglia, guarnito invece con granella di meringhe, variegato al cioccolato e decorato con granella di amaretto, nocciola pralinata e cioccolato Domari.

www.sammontana.it



98
hg 06/20

ACQUA ALCALINA IONIZZATA PER MIGLIORARE L'IDRATAZIONE

Grazie al pH superiore a 7 e alla struttura micro-molecolare, le acque alcaline ionizzate garantiscono una capacità di idratazione superiore, fondamentale per contrastare l'acidosi metabolica dovuta a un eccesso di acidi nell'organismo. In più HydrAqua (pH 9+) è proposta in confezione plastic free, in bottiglia di alluminio riciclabile all'infinito (pack da 24 bottiglie). Lo speciale design e il formato da 44 cl la rendono particolarmente adatta per l'asporto, da tenere comodamente in borsa o zaino. HydrAqua utilizza l'acqua oligominerale Filette (Guarcino, Fr) e inaugura un nuovo settore di mercato funzionale a basso impatto ambientale.

www.hydr aqua.it



Gelato

La Coppa Oro si riempie di gusto

SAMMONTANA • *L'unione con eccellenze italiane, quali Amarena Fabbri e Cioccolato **Domori**, fa risplendere più che mai la vera estate all'italiana*

La Coppa Oro Sammontana dagli anni '60 accompagna l'estate all'italiana di grandi e piccini grazie alla sua semplice bontà.

Per l'estate 2020 è stata resa ancora più speciale, grazie alla collaborazione con due eccellenze del food italiano, con cui condividere i valori di qualità e passione: Amarena Fabbri e Cioccolato **Domori**. Amarena Fabbri è un marchio storico, simbolo di una lunga storia imprenditoriale di successo e sinonimo di eccellenza

za del «Made in Italy» nel mondo.

Due icone che ora si incontrano per dar vita a Coppa Oro Amarena, gelato al gusto vaniglia, con meringhe, variegato all'amarena e decorato con Amarene Fabbri. Un gusto pieno e intenso, capace di risvegliare dolci ricordi e che oggi diventa ancora più buono.

Domori contribuisce a rendere ancora più speciale la Coppa Oro Cioccolato: gelato al gusto vaniglia, con meringhe, variegato al cioccolato e decora-

to con granella di amaretto, di nocciola pralinata e cioccolato **Domori**. Un capolavoro di gusto che avvolgerà il palato in un'esperienza unica.

Da più di trent'anni, **Domori** si impegna a preservare ed esaltare l'aroma naturale delle varietà di cacao più pregiate e riesce così ad offrire un cioccolato di altissima qualità. La stessa qualità è stata garantita nella nuova Coppa Oro che a ogni "cucchiaiata" garantirà un concerto di sapori e consistenze croccanti e avvolgenti.

Le due nuove ricette di Coppa Oro sono disponibili al Bar e in GDO in confezioni da 4 unità.

Coppa Oro: a sundae tasteful than ever

Sammontana - The merging with two Italian excellence, Amarena Fabbri and Chocolate **Domori**, makes the real Italian summer shining like never before



Maggio/Giugno 2020 - Numero 2 - 53

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Milano Temp. Max. :



APRI LE RUBRICHE



TU SEI QUI

Home → Food and beverage → Tendenze → Sammontana: due nuov ..

SAMMONTANA ITALIA



L'ESTATE 2020 RIEMPIE DI GUSTO I "CLASSICI" SAMMONTANA

Sammontana: due nuovi sapori per la Coppa Oro

Food and beverage

Dagli anni '60 **Sammontana** accompagna con la **Coppa Oro** l'estate all'italiana di grandi e piccini grazie alla sua semplice bontà.



Per l'estate 2020 **Sammontana** ha reso la **Coppa Oro** ancora più speciale, collaborando insieme a due eccellenze del food italiano, con cui condivide i valori di qualità e passione: **Amarena Fabbri** e **Cioccolato Domori**.



Con **Amarena Fabbri**, marchio storico, simbolo di una lunga storia imprenditoriale di successo e sinonimo di eccellenza del «Made in Italy» nel mondo, **Sammontana** ha dato vita alla **Coppa Oro Amarena**, gelato al gusto vaniglia, con meringhe, variegato all'amarena e decorato con Amarena Fabbri.

Il gusto è pieno ed intenso, capace di risvegliare dolci ricordi.



Con **Domori**, che, da più di trent'anni, preserva ed esalta l'aroma naturale delle varietà di cacao più pregiate, offrendoci un cioccolato di altissima qualità, **Sammontana** ha dato vita alla **Coppa Oro Cioccolato**, gelato al gusto vaniglia, con meringhe, variegato al cioccolato e decorato con granella di amaretto, di nocciola pralinata e cioccolato **Domori**.

Un capolavoro di gusto che avvolgerà il palato in un'esperienza unica.

Le due nuove ricette di **Coppo Oro** sono disponibili al Bar e in GDO, nella versione monoporzionata da 85 grammi, al prezzo consigliato di 2,10 €, e nella confezione da 4 coppe al prezzo consigliato di 7,36 €.

Vanity Food

STILI DI SPESA

Farsi trovare pronti a sostenere con l'alimentazione il fisico – con cibi che rinforzano il sistema immunitario – e l'umore. Preparando una **DISPENSA IDEALE** che pensi a tutto, anche al piacere. La lista? La suggerisce il nutrizionista Luca Naitana

di
ANNA MAZZOTTI



Il lungo periodo di *lockdown*, la paura per sé e per gli altri, vivere costretti da misure restrittive e l'incertezza del domani sono una continua fonte di stress che possono indurre a cercare consolazione nel cibo. È fondamentale invece, per essere più forti e in forma, avere uno stile di vita sano, che non significa solo una corretta alimentazione e attività motoria, ma anche relazioni interpersonali positive, consapevolezza di ciò che davvero conta per noi, la capacità di gestire tensioni ed emozioni. «In generale lo stress si ripercuote sulla salute in vari modi: la paura mette in moto una serie di meccanismi che riguardano epifisi, ipofisi, tiroide e ghiandole surrenali che portano a una produzione eccessiva di adrenalina e cortisolo, responsabili di immunodepressione e, di conseguenza, di insonnia e stanchezza», spiega Luca Naitana, nutrizionista e biologo. «**Uno dei rischi maggiori in questo periodo è quello di comprare comfort food per appagare il nostro stato d'animo depresso.** Ma si tratta per lo più di prodotti ad alta densità energetica e ad alto contenuto di grassi saturi e zuccheri semplici che possono provocare un abbassamento delle nostre difese immunitarie e un aumento del nostro peso corporeo. Ci sono cibi che vanno evitati, altri che devono far parte della nostra alimentazione quotidiana o settimanale». **Organizzare i pasti della giornata per una settimana aiuta a fare una spesa corretta: ecco i consigli di Naitana per organizzare la dispensa.**

LA LISTA DELLA SPESA

Cereali integrali: quinoa, miglio, sorgo, riso integrale, grano saraceno, avena, farro (1 volta al giorno); **frutta** (2, 3 frutti al giorno); **verdura** (cruda o cotta sia a pranzo sia a cena); **legumi, carne bianca,** pollo, tacchino, coniglio, **pesce** meglio azzurro, ricco di vitamina D (2, 3 volte alla settimana); **uova** alla coque o in camicia e **ricotta di capra o pecora** (1 volta alla settimana).

Da tenere sempre in casa: yogurt bianco magro di capra o di soia, cereali non zuccherati (fiocchi di avena, di grano saraceno, amaranto o farro), frutta secca oleosa (mandorle, nocciole, semi di girasole e di zucca non tostati, noci), cioccolato fondente 70-75%.



Rieducarsi alla vita

Luca Naitana, nutrizionista e biologo, è ideatore del Metodo Wellbeing, rieducazione alimentare che tiene conto, in primo luogo, delle diverse esigenze di ciascun individuo. È autore del libro *La Dieta Wellbeing* (Giunti Editore).

7 super food ricchi di vitamine A, C, E e D, zinco e selenio da assumere regolarmente per modulare alcune funzioni fondamentali del nostro organismo

<p>1</p>  <p>CIOCCOLATO Prodotto a partire dai semi di Theobroma, il cacao è considerato un functional food. Ha proprietà antiossidanti.</p>	<p>2</p>  <p>PESCE Il pesce azzurro è ricco di vitamina D e di acidi polinsaturi: ottimo per il benessere del cuore.</p>	<p>3</p>  <p>AVENA Oltre a fosforo, ferro, potassio, e vitamine del gruppo B, contiene betaglucani, per ridurre il colesterolo.</p>	<p>4</p>  <p>OLIO Olio extra vergine di oliva: ideale per l'intestino, dove albergano la maggior parte delle difese immunitarie.</p>	<p>5</p>  <p>MIRTILLI Contengono antociani, polifenoli, vitamine A, C e K e hanno una forte azione antinfiammatoria e antiossidante.</p>	<p>6</p>  <p>SARACENO Grano naturalmente privo di glutine e fonte di vitamine del gruppo B e minerali, ferro, magnesio, selenio, zinco.</p>	<p>7</p>  <p>ARANCE Grazie alla vitamina C e agli antiossidanti contro i radicali liberi, sono molto utili per il sistema immunitario.</p>
--	--	---	--	---	---	--

Getty Images, Shutterstock

130142

Vanity Food

Obiettivi: gusto, qualità e salute. Ecco sette prodotti suggeriti per una dieta varia ed equilibrata, ricca di fibre, vitamine e minerali. E anche di sapore



Cioccolato gourmet

Guasare è una rara varietà di Criollo, coltivata nella piantagione di **DOMORI** in Venezuela dal 2002. È molto apprezzata dagli intenditori per la sua finezza e per le caratteristiche aromatiche di frutta secca e miele.



Aromi di Puglia

Oli italiani di **FARCHIONI**, Olio Extravergine di Oliva non filtrato 100%, nato nel frantoio di famiglia in Puglia dalle cultivar Leccino, Peranzana e Coratina: colore verde chiaro, gusto intenso, adatto per legumi e verdure cotte e su carne alla brace.

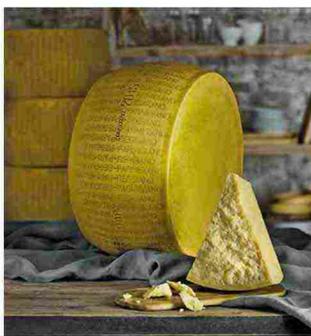
Snack croccante

Ricchi di fibre, sono i nuovi Crackers ai cereali di **SCHÄR** con farine integrali (di riso e di miglio) e ingredienti senza glutine quali soia, grano saraceno, sorgo, semi di lino e di papavero.



Biologica e versatile

Amandino, crema di mandorle siciliane bio di **DAMIANO**, lavorate a lungo fino a ottenere una crema saporita e versatile, da aggiungere a yogurt, frullati, in un risotto o in una crema. Con un po' di acqua e zucchero si può realizzare il latte di mandorle.



9 secoli di storia

PARMIGIANO REGGIANO, formaggio DOP dalla storia millenaria. Sano e naturale, non contiene additivi né conservanti e ha solo tre ingredienti in etichetta: latte crudo, sale e caglio.

Il piacere della tradizione

Pasta Integrale **DE CECCO**, essiccata a bassa temperatura per preservare il gusto e i profumi del grano e trafilata al bronzo. Ricca di fibre, fosforo, ferro, magnesio e vitamina B1, è consigliata per una dieta varia ed equilibrata.

Ricchi di fibre

I Cracker integrali di **MULINO BIANCO** vengono prodotti con farina integrale, lievito madre e meno grassi: sono un perfetto snack sano e fragrante, con tutta la naturale ricchezza delle fibre.

