

prodotti novità

alimentazione

PANETTONE COTTO A LEGNA

Lievitazione naturale, pasta acida, cottura in forno a legna. Queste, oltre agli ingredienti da agricoltura biologica, sono le caratteristiche del panettone tradizionale La Torre. Il forno La Torre, che è situato all'interno di un parco naturale sulle colline fiorentine, utilizza acqua di sorgente, realizza la cottura con metodo a legna e produce una linea di panettoni utilizzando solo ingredienti naturali: completamente vegetali, senza zucchero aggiunto, 100% di farro e di kamut, anche con ricette adatte a chi ha problemi di intolleranze alimentari. Il panettone tradizionale, da 750 grammi, si trova nei negozi di alimentazione naturale e nelle erboristerie a 8,60 euro.

Per informazioni:

PROBIOS,
Tel. 0558985932, www.probios.it



UN PANDORO DA REGALARE

Quest'anno La Forneria Ki presenta il pandoro, prodotto tradizionale tipico della tradizione dolciaria veronese, preparato con una ricetta che si tramanda da secoli. Il pandoro si affianca al panettone e agli altri dolci natalizi a base di cereali alternativi (e biologici) sfornati dallo stesso produttore, e si caratterizza per una ricetta ricca e per la soffice consistenza (è lievitato naturalmente). La carta dorata nella quale è avvolto - manualmente - ne fa un prodotto, oltre che da consumare, da regalare. È in vendita nei negozi di alimentazione naturale e nelle erboristerie. Pesa 600 grammi e costa 9,45 euro.

Per informazioni:

KI GROUP, Tel. 0117176700, www.kigroup.com



PAN NATALE DI FARRO E DI KAMUT

Confezione regalo e aspetto sono quelli del più classico dei dolci natalizi. Ma il Pan Natale - questo il nome del dolce - è prodotto in due varianti con farina di farro e con farina di kamut, entrambe da agricoltura biologica. Per l'impasto si utilizza solo pasta madre, senza lievito di birra. A rendere ancora più classici, e golosi, questi dolci ci pensano uvetta, canditi e gocce di cioccolato. Il formato è da 500 grammi, in vendita nei negozi di alimentazione naturale e nelle erboristerie al prezzo indicativo di 10,20 euro per quello di kamut e di 9,10 euro quello di farro.

Per informazioni

SOTTOLESTELLE, Tel. 0882451949
www.sottolestelle.it

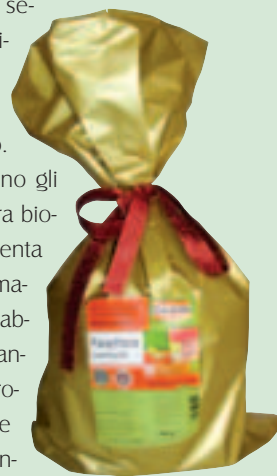


FRESCHISSIMO PANETTONE

Si chiama DolceNatale Superbontà questo panettone preparato seguendo la ricetta tradizionale milanese che prevede, come unico grasso aggiunto, il burro. Peculiarità del dolce sono gli ingredienti da agricoltura biologica, la lievitazione lenta che utilizza solo pasta madre e la presenza in abbondanza di uvetta e canditi all'arancio. Come i prodotti artigianali, viene preparato in piccole quantità che vengono consegnate ai negozi nell'arco di pochi giorni e, in questo modo, arriva ai consumatori mantenendo tutta la sua freschezza. Si trova nei negozi di alimentazione naturale: peso 750 grammi, 9,80 euro.

Per informazioni:

IL FIOR DI LOTO
Tel. 0114018511, www.fiordiloto.it



DOLCE BIO CON FRUTTA SECCA

Si chiama Dolcericco ed è ottenuto attingendo a un'antica ricetta usata in Veneto durante il periodo invernale per preparare un dolce con tanta frutta secca. All'impasto, che usa farina di grano tipo "0", vengono aggiunte nocciole, fichi, uvetta, pinoli. Il risultato è un dolce morbido per il tipo di pasta, basso e nello stesso tempo molto gustoso, che mantiene a lungo le qualità di fragranza, sapore e profumo; l'utilizzo nella ricetta di lievito madre dona al prodotto una sofficià naturale e lo rende più digeribile. La confezione pesa 500 grammi e costa 9,50 euro. In vendita nei negozi di alimentazione naturale.

Per informazioni:

ECOR, Tel. 800489311, www.b-io.it

alimentazione

NOCI BIO DELLA ROMAGNA

La Noce Biologica Terre di Romagna è un marchio che indica una qualità precisa di noci. Derivate da una varietà francese successivamente migliorata in California, queste noci sono prodotte oggi in Romagna dall'azienda biologica San Martino, che coltiva con i metodi bio più di 10.000 piante di questa varietà dalle caratteristiche particolari: guscio sottile, gheriglio chiaro, sapore delicato poco tannico, dimensione medio-grande. Le fasi di lavorazione prevedono solo il lavaggio e lo spazzolamento del guscio, senza l'uso di alcun tipo di procedimento sbiancante. La confezione da 350 grammi, in vendita nella grande distribuzione, costa 2,75 euro.

Per informazioni:

NEW FACTOR, Tel. 0541759555, www.newfactor.it



TORRONCINI SARDI IN TRE GUSTI

I torroncini morbidi Tonara Bio sono preparati secondo l'antica ricetta tonarese, conservata gelosamente dai mastri torronai del piccolo comune sardo. Sono disponibili in tre sapori differenti: mandorle, noci e noccioline. Gli ingredienti base del torrone, miele e albume d'uovo, si combinano con gli altri componenti per dare un prodotto finale con un gusto e un profumo tipicamente mediterranei. I torroncini sono confezionati singolarmente nel sacchetto da 150 grammi, in vendita nei negozi di alimentazione naturale a 5,29 euro. Con lo stesso marchio, e prodotti con la stessa cura, si trovano anche i più classici torroni in pezzo da 200 grammi alle mandorle e alle noccioline.

Per informazioni:

**TORRONIFICIO TORE
Tel. 0117176700
www.torronificiotore.com**



FICHI SECCHI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Uno tra i frutti che ha accompagnato le feste natalizie di generazioni di italiani, non perde smalto ma anzi, come in questo caso, sembra conquistare. Il fico, una pianta che si trova nell'area del mediterraneo coltivato in tantissime varietà, produce i frutti a tutti noti per la fresca gustosità. Ma altrettanto apprezzata è la versione essiccata. Questi fichi secchi, in più, hanno la certificazione da agricoltura biologica, una caratteristica importante non solo per quanto riguarda la coltivazione, ma anche per il processo di essiccazione che esclude l'utilizzo di sostanze chimiche. La confezione, che ha molte informazioni sugli apporti nutrizionali del prodotto, contiene 250 grammi e costa circa 3 euro. Nella grande distribuzione.

Per informazioni:

**NOBERASCO,
Tel. 018256331, www.noberasco.it**



SFOGLIE DOLCI ALLE MANDORLE

I semi di mandorla, presenti su tante tavole delle feste di Natale, sono l'ingrediente che contraddistingue questi dolcetti dalla ricetta essenziale che vengono preparati in modo ancora artigianale. Gli ingredienti, da agricoltura biologica, sono: farina di frumento, mandorle (35%), zucchero di canna, albume d'uovo e cremortartaro come agente lievitante. Tutti gli ingredienti vengono inseriti nell'impasto, che viene lavorato a mano e, una volta cotto, tagliato in sottilissime sfoglie da passare in forno per la tostatura. Un fine pasto per i gusti di grandi e piccoli. In confezione da 100 grammi, si trovano nei negozi di alimentazione naturale e nelle erboristerie a 3,80 euro. Disponibili anche nella versione con l'aggiunta di 2% di cacao in polvere.

Per informazioni:

**BAULE VOLANTE
Tel. 0516008411
www.baulevolante.it**



CIOCCOLATO BIO ED EQUOSOLIDALE

Due nuove tavolette di cioccolato Alce Nero con certificazione bio e con il marchio Fairtrade che contraddistingue i prodotti del commercio equo e solidale. Un insolito e gradevole incontro tra dolce e amaro nella tavoletta di cioccolato bianco, dal gusto dolce, arricchita con pezzetti di fave di cacao tostate che invece tendono all'amaro. Zucchero di canna, burro di cacao, latte intero in polvere e vaniglia gli altri ingredienti di questo cioccolato che piacerà molto ai più piccoli. Gusto più per adulti invece nella tavoletta di cioccolato extra fondente, anch'essa con pezzetti di fave, che contiene l'80 per cento di cacao (in pasta e burro). Le tavolette, da 100 grammi, si trovano nella grande distribuzione e nei negozi specializzati e costano 1,90 euro.

Per informazioni:

**ALCE NERO,
Tel. 0516540211,
www.alcenero.it**



prodotti novità

alimentazione

a cura di Renato Fusaro
renato.fusaro@tecnichenuove.com



CONFEZIONE TRIS DI LIQUORI BIO

Un cofanetto a forma di foglia contiene tre bottiglie di liquori certificati di origine biologica. C'è la grappa alla ruta, una pianta conosciuta da sempre per le proprietà officinali, che ha un sapore caldo e gentile, proprio grazie ai rametti di ruta immersi nella bottiglia. La sambuca, liquore d'anice stellato, è una miscela di sapori dolci e forti, da gustare a temperatura ambiente oppure fresca, lasciata per circa 10 minuti in frigorifero. Infine la grappa con miele (il cui nome è Aghemil), un liquore originale, particolare nel colore, nel profumo e nel sapore. Il cofanetto con le tre bottiglie, ciascuna da 350 ml, costa 40 euro.

Per informazioni:
DISTILLERIA DOMENIS,
Tel. 0432731023,
www.domenis.it

CREME AGLI ORTAGGI BIO

Presentiamo una piccola rassegna di creme salate, da agricoltura biologica, con lo scopo di dare un suggerimento per l'antipasto del pranzo "speciale", anche se alcune vanno benissimo anche per condire un primo piatto. Un'idea non solo sulle creme per presentare delle tartine buone e originali, ma anche un'idea di cosa si spende. Cominciamo con la pasta di peperoncino, 85 grammi a 1,77 euro; la crema di asparagi, 120 grammi a 2,64 euro; quella crema di olive, 120 grammi a 2,67 euro; una di carciofi, in vasetto più grande da 170 grammi a 4 euro; infine una crema di noci, 120 grammi a 3,36 euro. Gli ingredienti di tutte le creme, in vendita nei negozi specializzati, sono coltivati in Italia. xx



xx xxx xx xxx xx xxx xx xxx xx xxx xx xxx xx xxx xx xxx

Per informazioni:
CEREAL TERRA
Tel. 011.9222629
www.cerealterra.it

VINO PASSITO DEL VENETO ORIENTALE IGT

Colore ambrato, profumo intenso, piacevolmente dolce al palato. Questo vino passito della zona di Lison Pramaggiore proviene da uve verduzzo, da agricoltura biologica, vendemmiata tardivamente e lasciate appassire fino ad inverno inoltrato. Il mosto viene fatto fermentare in piccole botti di rovere dove il vino è poi maturato per nove mesi. Il risultato finale è un passito con una gradazione alcolica di 13,5°, ottimo per accompagnare biscotti secchi e torte (in particolare quelle con mandorle). La temperatura ideale per servirlo è tra gli 8 e i 10 °C. In bottiglia da 375 ml (inserita in un astuccio), si trova nei negozi specializzati e nella grande distribuzione a 12 euro.

Per informazioni:
AZIENDA AGRICOLA LE CARLINE
Tel. 0421799741
www.lecarline.com



PROSECCO DI VALDOBBIADENE BIO

Potete aspettare ad aprirlo nel momento del brindisi ma si può anche sorseggiare come aperitivo o per accompagnare un risotto, meglio se di mare. Si chiama Canha questo spumante brut DOC di Valdobbiadene, un prosecco da uve certificate da agricoltura biologica che ha 11,5 gradi alcolici e 18 mesi di invecchiamento. Chi si intende almeno un po' di vino - ma non serve essere dei professionisti - riconoscerà subito il profumo e il sapore della mela verde. Per tutti gli altri, rimane comunque il piacere di gustarlo, oltre che nei momenti di cui si è detto, anche abbinandolo a un dessert purché non troppo dolce. Nei negozi di alimentazione biologica e nella grande distribuzione a 9 euro.

Per informazioni:
PERLAGE, Tel. 0438900203,
www.perlagewines.com



RAVIOLI FRESCHI BIO AL SALMONE

L'Italia, si sa, ha infinite varianti locali per i pranzi delle feste ed è quindi difficile trovare un piatto che accomuni tutte le nostre regioni. Una delle tradizioni che attraversa tutto lo stivale è forse quella della pasta fresca, in particolare di quella ripiena. Questi sono dei ravioli freschi al salmone preparati con una ricetta che prevede esclusivamente ingredienti certificati biologici, pesce compreso. Semola di grano duro per la pasta, mentre per il ripieno salmone, formaggio e pane grattugiati e una generosa quantità di ricotta. Li produce un'azienda che ha iniziato a fare pasta nel 1866. Pronti in pochi minuti, i ravioli sono venduti nei negozi bio e nella grande distribuzione in confezione da 250 grammi (da conservare in frigorifero) a 3,90 euro.

Per informazioni:
PICCHIOTTI PASTA FRESCA
Tel. 0571902747
www.picchiottipasta.it