cucinanaturale

Mensile

Data 11-2009
Pagina 70/71
Foglio 1 / 2

www.ecostampa.it

prodotti novità

alimentazione

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

MIX DI CEREALI E LEGUMI PRECOTTI

I Bioritmi sono cinque differenti prodotti che uniscono la bontà e le proprietà nutrizionali di cereali e legumi. Richiedono tempi di preparazione ridotti (10-12 minuti) e sono fatti con ingredienti biologici. Ne segnaliamo due: una è Cereali e legumi (con orzo, farro, lenticchie rosse e gialle, piselli, kamut), ideale come base per zuppe e minestroni; la seconda è Bulgur e quinoa, un misto di grano duro, bulgur precotto e quinoa rossa, indicato come base per piatti unici e come contorno per accompagnare carne e pesce. Sono entrambi in confezione da 250 grammi e costano 2,50 euro.

Per informazioni:
PEDON
Tel. 800034437, www.pedon.it

PELATI BIO 100% TOSCANI

I Bio Pelati con il marchio Natura Toscana fanno parte di un progetto che vuole rilanciare e incentivare le produzioni di pomodoro toscano. Non a caso il progetto si chiama Toscana Pomodoro, e vi aderiscono gli agricoltori toscani i cui prodotti vengono lavorati all'interno di un unico stabilimento dal quale, entro l'anno prossimo, dovrebbero uscire soltanto prodotti da agricoltura biologica. I Bio Pelati che vi segnaliamo sono in vendita nel barattolo da 400 grammi a 0,78 euro. Nella stessa linea bio sono disponibili anche la passata, la polpa, il sugo al basilico, il sugo olive e capperi e il sugo all'arrabbiata.

Per informazioni:
PROBIOS
Tel. 0558985932
www.probios.it

BISCOTTI CON OLIO EXTRAVERGINE

Un classico della tradizionale prima colazione all'italiana viene proposto in una versione biologica, con ingredienti genuini e ideali anche per chi è intollerante a latticini e uova. La ricetta di questi biscotti, infatti, prevede l'utilizzo nell'impasto della farina di frumento a cui vengono aggiunti, al posto del burro, olio extravergine d'oliva e olio di semi di girasole; per dolcificare si utilizzano solo zucchero di canna e sciroppo di glucosio da mais. I biscotti non contengono né latte né uova. La confezione è da 350 grammi e costa 2,80 euro.

Per informazioni:
ECOR, Tel. 800489311, www.ecor.it

CREME DI LATTE E FRUTTA

Arrivano dalla tedesca Söbbeke quattro fresche novità: le creme al latte e frutta Agavì. In un pratico bicchiere trovate una golosa preparazione di latte fermentato naturale con l'aggiunta di una crema alla frutta dolcificata con sciroppo d'agave. All'interno del bicchiere la crema si deposita sul fondo, una particolarità che offre una doppia modalità di consumo: si può miscelare la crema al latte oppure lasciare la crema sul fondo per "godersela" alla fine. Sono quattro i gusti disponibili: mora, ribes nero e sambuco; mandarino e limone; fragola e lampone; arancia e guava. Il bicchiere ha un contenuto di 150 grammi e costa 0,99 euro.

Per informazioni:
KI GROUP, Tel. 0117176700, www.soebbeke.de

SCHIACCIATINE BIOLOGICHE

Il grano akrux è un grano puro, cioè una delle poche varietà che non sono state incrociate con altre, e ha quindi mantenuto integre le sue caratteristiche così com'erano nell'antichità. È con la farina di questo grano, cui vengono aggiunti lievito naturale e olio extravergine d'oliva, che sono prodotte le schiacciatine in fotografia, croccanti, leggere e genuine. Gli ingredienti sono biologici e le confezioni monodose, per un totale di 200 grammi al pacco, al prezzo indicativo di 3,02 euro.

Per informazioni:
SOTTOLESTELLE
Tel. 0882451949
www.sottolestelle.it

059745

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Fairtrade

cucinanaturale

Mensile

Data 11-2009
Pagina 70/71
Foglio 2 / 2

www.ecostampa.it

alimentazione

CRACKER SENZA LIEVITO

Petali, così si chiamano questi cracker di grano, e il richiamo alla leggerezza è sottinteso. Anche il nome della linea alla quale appartengono suggerisce qualcosa: Bio Med, che sta per biologico e mediterraneo, perché tutti i prodotti della linea fanno riferimento ai sapori tipici mediterranei e utilizzano ingredienti biologici. Per i Petali la farina scelta è quella di grano duro Cappelli akrux, alla quale non viene aggiunto lievito, mentre è previsto l'utilizzo di olio extravergine d'oliva. In sacchetto da 150 grammi, costano 3,51 euro.

Per informazioni:
LA FINESTRA SUL CIELO
Tel. 0161455511, www.lafinestrasulcielo.it

MAIONESE DI RISO BIOLOGICA

Si tratta di una maionese di riso, certificata biologica, senza uova e senza glutine, ideale per gli intolleranti a questi ingredienti. Essendo vegetale non contiene colesterolo, ed è leggera perché ha il 30% di grassi e il 30% di calorie in meno rispetto alla tradizionale maionese. Provatela spalmata su tartine o come accompagnamento o ingrediente di piatti di carne e pesce. È in vendita nel vasetto da 185 grammi al prezzo di 3,80 euro.

Per informazioni:
TUTTOVO
Tel. 0119575805, www.tuttovo.com

PASTICCERIA BIOLOGICA ED EQUO E SOLIDALE

La nuova linea di pasticceria da forno L'Antica Macina unisce ingredienti sani e golosi alla sensibilità sociale. Si tratta, infatti, di tre prodotti che aggiungono alla certificazione biologica il marchio Fairtrade che contraddistingue i prodotti del commercio equo e solidale. Ecco allora i Chimù, crostatine farcite con una crema al cioccolato (4 crostatine a 3,16 euro); i Caribi, biscotti bicolori cacao/vaniglia anch'essi farciti con crema al cioccolato (6 monoporzioni da 30 grammi a 3,59 euro); i Nazca, deliziosi biscotti con gocce di cioccolato e polvere di caffè (150 grammi per 3,02 euro).

Per informazioni:
QUALITY BIO
Tel. 0432722619, www.qualitybio.it

GALLETTE DI RISO BIO

Queste gallette di riso hanno una caratteristica che le distingue, anche visivamente, dalle altre: per produrle vengono utilizzati esclusivamente i chicchi di riso interi, una scelta determinante per ottenere un prodotto di alta qualità. I chicchi interi soffiati, infatti, acquistano pieno volume, mantengono la loro tipica forma e rendono la cialda consistente, alta, frastagliata, adatta a essere spalmata senza rompersi. Il riso utilizzato è il Roma integrale, coltivato nelle risaie piemontesi con i metodi dell'agricoltura biologica. La confezione da 100 grammi costa 1,85 euro.

Per informazioni:
IL BUON RISO
Tel. 011613623
www.ilbuonriso.it

TORTA CON FARINA DI FRUTTA SECCA

Nella torta Cioccolato e arancia che vedete in fotografia di farine di cereali non c'è traccia. Si tratta, infatti, di un dolce preparato utilizzando esclusivamente farina di frutta secca. Una scelta decisamente originale, adatta praticamente a tutti per l'assenza di cereali, e che si farà apprezzare soprattutto dagli amanti dei dolci al cioccolato. È un dolce che si presta molto bene all'abbinamento con gelato, con della crema alla vaniglia e anche con della ricotta. In confezione da 400 grammi, la trovate a circa 6,20 euro.

Per informazioni:
TORTE GUALMINI
Tel. 0536965125, www.tortegualmini.it

059745

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Fairtrade