

CURIOSITÀ & SHOPPING

IMPORTANTI ALLEATI IN CUCINA

Quando si cucina si dà sempre molta importanza a tutto ciò che ci può aiutare non solo per alleggerirci nel lavoro, ma anche per aumentare la qualità e il risultato delle nostre ricette.

Proprio per questo sono molto apprezzate le basi pronte Buitoni, già stese e arrotolate in carta da forno. Queste basi mantengono i sapori della tradizione adattandoli al bisogno di praticità e velocità di preparazione che gli stili di vita moderni richiedono.

La Sfoglia Rustica con farina integrale è piacevolmente ruvida e adatta per torte salate, dolci e stuzzichini.

La Pasta Sfoglia Buitoni esalta al massimo i sapori, la Pasta Brisée

si presta alle più svariate ricette, ed è un'alternativa più croccante e consistente alla Pasta Sfoglia. La Pasta Frolla sottile Buitoni è utile per ricette che richiedono una base particolarmente fine come crostate di frutta, tartellette ecc.

La Pasta Fillo, che in greco vuol dire "sfoglia", è una sfoglia sottilissima che, una volta cotta al forno o frita, diventa croccante e gustosa. E' ideale per piccole delizie da aperitivo, golosi fagotti ripieni di verdure, formaggi o carne, preparazioni in crosta o dolci tradizionali come strudel e cannoli.

Buitoni



Sapore e benessere

Non è sempre facile mangiare sano e essere soddisfatti del gusto e dei sapori. Proprio qui interviene un prodotto che riesce a soddisfare perfettamente queste esigenze: sono biscotti gustosi e nutrienti, pensati per fornire gli elementi utili alla vitalità e al benessere del corpo, limitando contemporaneamente l'apporto di sale e di zucchero.

Sono i Frollini Bio Nini il cui nome richiama subito alla mente l'universo delle favole dell'infanzia. E' un nome che nasce dalla descrizione dei frollini in lingua francese: "ni sel ni sucre", ovvero "senza sale né zucchero aggiunti".

Grazie agli ingredienti di origine biologica e alla preparazione senza zucchero e sale aggiunti, né grassi animali, i Frollini Bio Nini sono ideali per un'alimentazione non solo gustosa, ma anche fonte di salute e benessere. I Frollini Bio Nini Céréal alle mele, presentati in foto, sono prodotti con la massima cura: con ingredienti da agricoltura biologica, con grassi esclusivamente vegetali, senza zuccheri aggiunti, con il naturale gusto del succo e dei pezzetti di mela, con ingredienti e metodi di produzione che garantiscono la naturalezza del prodotto.

Céréal



GLI CHEF ITALIANI E LO SPRECO DELLE RISORSE

In Italia, così come nel resto del mondo occidentale, vengono sprecate ogni anno risorse che potrebbero utilmente venire impiegate nuovamente: il cibo è una di queste.

Cosa fare per contribuire a risolvere la situazione? **Comieco**, il Consorzio Nazionale per il Recupero ed il Riciclo degli Imballaggi a base Cellulosica, ha deciso di lanciare il progetto GUSTO COSI', per sensibilizzare gli italiani all'utilizzo corretto ed intelligente delle risorse domestiche,



evitando gli sprechi.

Sei tra i maggiori chef italiani capitanati da Davide Oldani (Riccardo De Prà del Dolada; Romano Franceschini del Romano, Aldo Trabalza del Sora Lella, Rocco Iannone di Pappacarbone e Antonello Ricci di Al Fornello) sono stati 'sfidati' dal consorzio nella creazione di un menu completo ispirato alla filosofia del riciclo: si tratta infatti di riutilizzare gli avanzi di cibo, valorizzando ingredienti spesso sottoutilizzati o addirittura scartati. La filosofia che ispira le ricette è quella dell'armonizzazione di una cucina che tende alla minore produzione possibile di rifiuti e scarti alimentari.

L'iniziativa si articola inoltre nella promozione dei PORTATECO, speciali contenitori che consentono di portarsi a casa il cibo e il vino avanzati dopo una serata al ristorante.

COMIECO

29