

## MELA VAL VENOSTA. IL SAPORE DELLA NATURALITÀ

“Mela buona e sincera”, con questo claim inizia il nuovo capitolo della storia di Mela Val Venosta che vede come protagoniste del suo nuovo marchio due coccinelle.

L'originale coccinella rossa è affiancata da una gialla e insieme rappresentano una terra caratterizzata da due lingue, due culture e due identità, nonché i colori tipici delle varietà di questi frutti più prodotti in Val Venosta. Ma non finisce qui, le due coccinelle vogliono infatti trasmettere l'idea di naturalità e bontà. Naturalità che significa amore per la Val Venosta, una terra che viene rispettata ogni giorno grazie a metodi di coltivazione naturali per garantire un prodotto il più possibile sano e genuino. Bontà nel gusto ineccepibile che rende questa mela unica nel suo genere.

[www.blog.melavalvenosta.com](http://www.blog.melavalvenosta.com)



## MARGA MULINO DI MARCATO PER TRASFORMARE I CEREALI IN FIOCCHI E FARINA

Marga Mulino della linea Marcato Design è l'unica macchina in commercio che permette di preparare in pochi minuti sia fiocchi freschi sia farina da grani teneri (come avena, orzo, segale) o da grani duri (come farro, kamut, riso e grano saraceno). Il suo utilizzo è molto semplice poiché lavora con un sistema a tre rulli, che ruotano a velocità differenziate grazie alla manovella in dotazione. Può essere utilizzata anche con un motore accessorio disponibile a parte. La lavorazione dei cereali, realizzata poco prima della consumazione, preserva completamente le proprietà degli stessi e garantisce la completa assimilazione di tutte le proprietà nutritive.



[www.marcato.it](http://www.marcato.it)

# La dispensa DI SLOWLY VEGGIE!

I consigli per gli acquisti green, realmente consapevoli

## LINEA BIOLOGICA D'AMICO

La Linea Biologica D'Amico è una novità assoluta, il connubio perfetto tra gusto e salute, realizzata utilizzando solo prodotti che sono stati coltivati rispettando e tutelando la fertilità del suolo, delle risorse non rinnovabili e della biodiversità agricola naturale. La gamma, attualmente composta dai Legumi “Soia”, “Fagioli Borlotti”, “Lenticchie” e “Ceci” (a cui si aggiungeranno prossimamente nuove referenze), si affianca a quella tradizionale già esistente e rappresenta la soluzione perfetta per una dieta varia e ricca di fibre.

[www.damico.it](http://www.damico.it)



## Dr.Green®, CUCINARE BENE PER NUTRIRSI MEGLIO

Risoli lo specialista degli strumenti da cottura in alluminio fuso 100% a filiera italiana controllata, celebra i suoi primi cinquant'anni di attività creando una nuova linea di prodotti per rinnovare ed esaltare la cucina e il benessere: Dr.Green®. Con questa nuova linea Risoli ha creato un punto di riferimento per chi cerca il meglio, sviluppando un nuovo antiaderente - Greenstone - a base di acqua completamente inerte e che resiste all'usura il doppio rispetto ai trattamenti tradizionali. Con la sua riconoscibile livrea verde granito, Greenstone esalta al massimo la cucina naturale, sana e senza grassi aggiunti, permettendo di cimentarsi ai fornelli con semplicità e naturalezza.

[www.risoli.com](http://www.risoli.com)

## LA NUOVA LINEA DI PASTA FELICIA BIO E VEGAN

Nell'anno internazionale dedicato ai legumi, il Gruppo Andriani presenta la nuova linea di pasta proposta in due gustose varietà: Sedanini 100% farina di lenticchie rosse e Fusilli 100% farina di piselli verdi rigorosamente senza glutine, biologici e vegan, disponibili in un pratico formato da 250 g (ideale per 3 persone). Sempre al dente e con il vero gusto dei legumi, la pasta Felicia Bio ha un alto contenuto di fosforo, ferro, zinco e manganese. Inoltre è ricca di proteine, fibre e altri apporti nutrizionali preziosi per la salute e il benessere quotidiano.

[www.molinoandriani.com](http://www.molinoandriani.com)



## FIOR DI LOTO E LE ESOTICHE NEW ENTRY

Dal mese di marzo è disponibile una novità Fior di Loto, i prodotti a base cocco, una linea completa composta da Latte di cocco bio, Olio vergine di cocco bio, Sciroppo di cocco bio, Farina di cocco bio e Zucchero di cocco bio. La gamma di prodotti è realizzata esclusivamente con ingredienti biologici, coltivati senza l'uso di pesticidi e fertilizzanti di sintesi, garantendo tutto il gusto di questo frutto ed esaltandone il sapore e le caratteristiche nutrizionali. Ideali per la realizzazione di ricette sia dolci sia salate alle quali regalano un particolare gusto esotico.

[www.fiordiloto.it](http://www.fiordiloto.it)



## PROVAMEL VOGLIA DI FRUTTA

Con le alternative vegan allo yogurt di Provamel c'è più gusto a mangiare sano e le proposte sono tantissime, sapori classici o esotici e accostamenti gourmet: fragola, arancia rooibos, ciliegia, mirtillo, cocco, frutto della passione ma anche pesca e mango, lamponi e vaniglia, lime e melissa. Adatti per una dieta vegana o vegetariana, per chi è intollerante al lattosio ma anche per chi ama vivere bio all'insegna del benessere. Le alternative vegetali a base di soia biologica di Provamel sono digeribili, ricche di proteine, non contengono latte o glutine e sono completamente vegetali. E, per chi è attento alla linea, sono presenti le varianti sempre a base di soia bio ma completamente senza zucchero.

[www.provamel.com](http://www.provamel.com)



## SUGHI CERTIFICATI VEGAN OK FIRMATI NÁTTÚRA

Da oggi possiamo scegliere i nuovi Sughi Bio firmati Nátúra. Solo pomodoro maturo e gustoso 100% italiano, certificato bio e in tre varianti: al Basilico, all'Arrabbiata e alle Verdure. Tutti senza aglio! Ingredienti di altissima qualità, per la completa tutela del consumatore, che vengono selezionati con cura prima di essere lavorati e ai quali viene aggiunto solo olio extravergine di oliva, con la certezza di poter gustare un prodotto sano e genuino, dal sapore deciso, non influenzato da alcun additivo chimico. Tutti i Sughi Bio di Nátúra sono certificati Vegan Ok.

[www.nattura.it](http://www.nattura.it)



## AFFETTATI VEGETALI DELLA LINEA STUFFER

L'azienda altoatesina Stuffer lancia sul mercato gli Affettati Vegetali, due nuove referenze (nella versione "delicata" e quella al "pomodoro e basilico") confezionate in pratiche vaschette da 80 g, entrambe senza glutine e lattosio e ideate appositamente per i consumatori vegetariani (in quanto contenenti le proteine dell'uovo). Gli Affettati Vegetali vanno ad ampliare la linea Stuffer per Vegetariani che comprende anche i burger vegetali. Una preparazione pronta appetitosa e nutriente, perfetti sia come semplice e veloce spuntino sia per preparare ricette più complesse ed elaborate.

[www.stuffer.it](http://www.stuffer.it)



## TRE MARIE E IL NUOVO CROISSANT VEGANO

Una ricetta originale nata dall'incontro di ingredienti selezionati e dal morbido impasto a base di lievito madre. Il croissant Vegano è arricchito con farina di grano saraceno, pseudo-cereale originario dell'Asia e sempre più apprezzato per le sue proprietà nutrizionali. Rende il sapore ancora più unico il teff, cereale antico di origine etiopica, tra i più piccoli al mondo, il cui seme viene macinato integralmente senza separazione della crusca. Il croissant Vegano di Tre Marie è preparato con burro di cacao e girasole, reso ancora più dolce grazie all'estratto di vaniglia. Disponibile nella versione senza farcitura o con farcitura al ribes melograno.

[www.tremarie.it](http://www.tremarie.it)