

prodotti novità

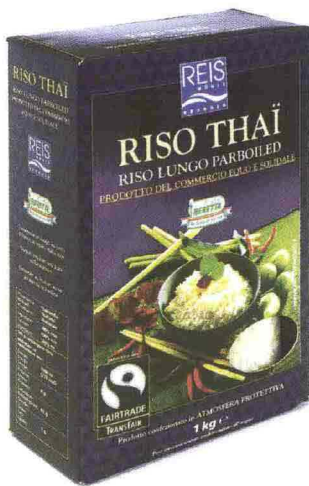
alimentazione

RISO TAILANDESE EQUOSOLIDALE

Ha il marchio **Fairtrade** - Transfair che contraddistingue i prodotti del commercio equo e solidale, questo riso coltivato nel centro della Thailandia. Ha la tipica forma affusolata e l'aroma intenso caratteristico del riso orientale. È ideale per preparare risotti ma anche come accompagnamento a numerose pietanze, specialmente quelle stufate, ricche di sugo. Essendo un riso parboiled, tiene molto bene la cottura per cui è ottimo anche per preparare piatti freddi. Lo trovate in confezione da 1 chilo a circa 3 euro.

Per informazioni:

FAIRTRADE ITALIA, Tel. 0498750823
www.fairtradeitalia.it



PASTA FATTA CON UN ANTICO GRANO EGIZIANO

Questa pasta è prodotta con il frumento Graziella Ra, un grano proveniente da una spedizione di scavi in Egitto e portato in Italia da un archeologo circa 30 anni fa. È un grano coltivato con metodo biologico, ricco di proteine, di sali minerali, in particolare selenio. La pasta, mostrata nella fotografia, è prodotta con il 100% di semola Graziella Ra; è trafilata al bronzo ed essiccata alle basse temperature, per mantenere tutti i principi nutritivi della materia prima anche nel prodotto finito. Con la stessa qualità di frumento sono disponibili diversi formati. Le farfalle, in confezione da 500 grammi, costano 2,49 euro.



Per informazioni:

ALCE NERO COOPERATIVA, Tel. 0721720221,
www.montebellobio.it

BISCOTTI RICCHI DI FIBRE

Due tipologie di biscotti per la prima colazione e la merenda con, in comune, l'alto contenuto di fibre. Si chiamano, infatti, BioFibre+ e si trovano nella versione di farina di farro integrale e cocco e in quella ai fiocchi d'avena e mela. Altra caratteristica comune delle due versioni è la provenienza biologica di tutti gli ingredienti utilizzati per la preparazione. Entrambi sono inoltre privi di uova e latte, e dolcificati con malto. Le confezioni sono da 210 grammi e costano 3,16 euro quella al farro e cocco e 2,57 quella ai fiocchi d'avena e mela.

Per informazioni:

LA FINESTRA SUL CIELO, Tel. 0161455511,
www.lafinestrasulcielo.it

ERBE AROMATICHE BIOLOGICHE

La tradizione italiana vuole che, in cucina, un ampio spazio sia dedicato alle erbe aromatiche. Eccone qui una discreta collezione, nella quale potete trovare le erbe di uso più comune nei ricettari del nostro Paese: erba cipollina, maggiorana, basilico, origano, rosmarino, salvia, timo, prezzemolo, aglio, finocchio in semi. Queste aromatiche sono prevalentemente coltivate in Italia e hanno tutte la certificazione biologica. Confezionate in pratici astucci per preservarne l'aroma, costano circa 2 euro. Si possono comprare anche direttamente dall'azienda (via telefono o internet) con consegna a domicilio.

Per informazioni:

ARCADIA LIFE, Tel. 0544501970
www.arcadialife.com



PIADE BIO DI FRUMENTO, FARRO E KAMUT

Sono tre le nuove piade sfogliate presentate con il marchio Fresco&Bio: una di frumento, una di farro e una di kamut. Oltre alle farine biologiche, l'impasto è preparato utilizzando solo olio di semi di girasole bio senza l'aggiunta di lievito. Le piade sono ideali per preparare le classiche ricette romagnole ma anche, grazie alla loro elevata elasticità, per ricette meno nostrane come quelle tipiche della tradizione messicana (burritos, fajitas o enchiladas). Ogni confezione - da conservare in frigorifero - contiene tre piade da 75 grammi. I prezzi: frumento 2,49 euro, farro 3,29 euro, kamut 3,79 euro.

Per informazioni:

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

alimentazione

COUS COUS CON VERDURE

Bio-In è il marchio di questi due cous cous, piatti facili da preparare, pronti in 15 minuti, da consumare caldi o freddi. Le versioni sono due, una semintegrale alla mediterranea e una di kamut alle verdure. Le confezioni contengono 200 grammi di cous cous più una bustina con 50 grammi di ortaggi, diversificati a seconda della variante. Si possono portare in tavola così come sono o arricchirli con altri ingredienti. Sono certificati bio e costano 4,75 euro il semintegrale e 4,99 euro quello di kamut.

Per informazioni:

LA ROMAGNOLA, Tel. 0532809666,
www.la-romagnola.it



TUTTI GLI INGREDIENTI PER POLPETTE VEGETARIANE

Si chiama Veg-Burger ed è una miscela di ingredienti per preparare un secondo vegetariano, in particolare hamburger e polpette. Questi gli ingredienti contenuti, provenienti da agricoltura biologica: pane grattugiato, focchi d'avena, germe di grano, glutine di frumento, prezzemolo, sale marino, miso di riso, amido di mais, erbe aromatiche e spezie. La preparazione è semplice: si mescolano gli ingredienti con acqua e si lascia riposare per cinque minuti. Poi si procede come per realizzare delle normali polpette. Il sacchetto da 200 grammi costa 2,58 euro.



Per informazioni:

FOOD FOR ALL, Tel. 0456701894,
www.foodforall.it



DESSERT CREMOSI IN QUATTRO GUSTI

Sono ingredienti semplici e naturali, provenienti da agricoltura biologica, quelli che servono per preparare i dessert Scaldasole, da gustare a fine pasto, oppure a colazione e merenda. I gusti tra cui scegliere sono quattro: cioccolato, cioccolato e pere, crema e caramello, crema con frutti di bosco. La confezione contiene due vasetti, ciascuno del peso di 100 grammi. Ingredienti bio, cremosità, varietà: un mix che forse li farà scegliere anche per una veloce e leggera pausa pranzo. 2,57 euro il prezzo della confezione.

Per informazioni:

FATTORIA SCALDASOLE, Tel. 800253972,
www.fattoriascaldasole.it

LA TRADIZIONALE SABA

Le sue origini risalgono ai tempi dell'Impero Romano ma nel modenese, ancora oggi, la saba è un alimento presente in alcuni piatti tradizionali. Si chiama anche "mosto cotto" perché per produrlo è necessario cuocere l'uva per almeno tre giorni. La saba che vi presentiamo è preparata con uva biologica ed ha il marchio Demeter dei prodotti biodinamici. Può essere utilizzata in molti modi: come condimento, come sciroppo o dolcificante, sulla ricotta, sulla panna cotta; anche per preparare una bibita o una granita. La potete trovare in tre diversi formati: da 0,25 ml a 5 euro, da 0,50 ml a 7 euro (nella foto), da 2 litri a 25 euro.

Per informazioni:

SOCIETÀ AGRICOLA GUERZONI,
Tel. 053556561,
www.guerzoni.com

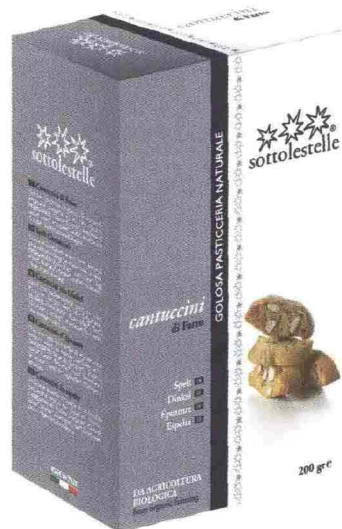


CANTUCCINI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Gli ingredienti sono farina 100% di farro e mandorle, entrambi prodotti seguendo i dettami dell'agricoltura biologica. La ricetta è antica e la preparazione di questi tradizionali biscotti segue le fasi e i tempi del prodotto artigianale. I cantuccini bio, ottimi gustati da soli o, ancora meglio, accompagnati da un vino adatto, raccolgono i sapori della tradizione pasticcera che si può trovare in mille angoli del Belpaese. La confezione di cantuccini pesa 200 grammi e costa 3,25 euro.

Per informazioni:

SOTTOLESTELLE, Tel. 0882451949,
www.sottolestelle.it



prodotti novità

alimentazione

DOPPIO BISCOTTO DI FARRO CON CIOCCOLATO

Due biscotti, uno bianco e uno al cacao, e tra loro una morbida crema al cioccolato. Sono i BisFarro al cacao, con tutti gli ingredienti provenienti da agricoltura biologica. Nella loro preparazione non vengono utilizzati frumento, latte, uova e lievito di birra; sono leggeri e adatti anche a coloro che hanno particolari esigenze alimentari. Inoltre apportano fibre e hanno un bassissimo contenuto di sodio. Per una maggiore praticità di consumo, sono confezionati singolarmente e racchiusi in una scatola da 180 grammi che costa 4,15 euro.



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

SPEZIE BIO DAL MADAGASCAR

In Madagascar vengono coltivate molte spezie, anche con i metodi dell'agricoltura biologica. Nella foto ne vedete soltanto sei, inserite in piccole bottiglie, ma con lo stesso marchio se ne trovano molte altre, in sacchetti o in scatola di palissandro, tutte con la certificazione bio. Le bottiglie nella foto contengono: pepe nero in grani (130 g), pepe bianco macinato (130 g), chiodi di garofano (70 g), peperoncino intero (60 g), cannella macinata (95 g), pepe rosa in grani (60 g). Ogni bottiglia costa 9,50 euro.



so marchio se ne trovano molte altre, in sacchetti o in scatola di palissandro, tutte con la certificazione bio. Le bottiglie nella foto contengono: pepe nero in grani (130 g), pepe bianco macinato (130 g), chiodi di garofano (70 g), peperoncino intero (60 g), cannella macinata (95 g), pepe rosa in grani (60 g). Ogni bottiglia costa 9,50 euro.

Per informazioni:
ESOTICA IMPORT,
Tel. 0630362721,
www.esoticaimport.it

BARRETTE A BASE DI CARRUBA

Molen Aartje è un marchio storico del biologico, particolarmente conosciuto per la gamma di prodotti a base di carruba, un legume con un gusto aromatico e dolce, che si presta molto bene a sostituire o integrare il cacao nella preparazione di dolci. I baccelli di carrube biologiche sono sottoposti a tostatura/macinatura e miscelati ad altri ingredienti (sempre bio) per la produzione di

queste barrette, disponibili in diversi formati e gusti: si chiamano Ciocoblock, Carobella, Soyabella e Soyabella Nocciola. I prezzi: formato da 100 grammi da 3,35 a 3,47 euro; 45-50 grammi da 1,86 a 2,11 euro.

Per informazioni:
NATUDIS, Tel. 0117176700, www.natudis.nl



BEVANDE MONOPORZIONE DI SOIA

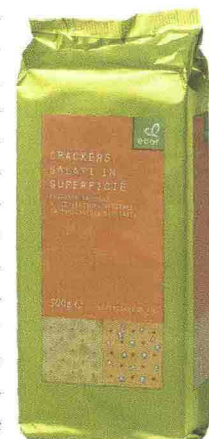
Sole e Natura Bio è il nome di una linea di bevande a base di soia, un'alternativa al latte non soltanto per chi ha problemi di intolleranza al lattosio ma anche per chi è alla ricerca di una bevanda leggera e senza colesterolo. Oggi sono disponibili, oltre ai formati grandi, anche i piccoli brick, comodi da consumare fuori casa, a scuola o al lavoro. La materia prima con la quale sono preparati è soia proveniente da agricoltura biologica, coltivata in Italia. Sono disponibili quattro gusti: banana, cioccolato, fragola e vaniglia. La confezione da tre pezzi da 200 ml costa 2,82 euro.



Per informazioni:
BIO SLYM, Tel. 0375782256,
www.bioslym.com

CRACKERS BIO CON OLIO EXTRAVERGINE

Li potete trovare con e senza sale, ma nella ricetta di entrambi è previsto l'uso di olio extravergine di oliva. Sono crackers prodotti con ingredienti biologici, e la presenza dell'olio extravergine dà un tocco in più al sapore oltre ad apportare importanti nutrienti. I crackers sono prodotti con il metodo della lievitazione naturale con pasta madre seguendo i ritmi lenti della tradizionale lavorazione. Entrambe le varianti, con e senza sale, costano 2,90 euro, per la confezione da 500 grammi che contiene 20 porzioni.



Per informazioni:
ECOR, Tel. 800489311, www.b-io.it