

GUIDE



IN  
 DISPENSA



**1.** Gli asparagi verdi di **Agribologna** per la linea «questo l'ho fatto io» sono coltivati a Sant'Arcangelo di Romagna da Alberto Nanni: la raccolta degli asparagi verdi (che crescono senza coperture, esposti alla luce) comincia ad aprile e si protrae fino a giugno.

**2.** Si può utilizzare in cucina come un miele tradizionale, ma anche come superfood energetico il Miele + di **Mielizia**: biologico, contiene anche polline, pappa reale ed essenza di limone.

**3.** Senza grassi vegetali aggiunti e senza zucchero, la panna **Meggle** è un comodo jolly da tenere in dispensa.

Grazie al trattamento uht dura a lungo e si può utilizzare sia montata (raffreddatela in frigo all'ultimo momento), sia in cucina.

**4.** Questo Toscano Black 80 è la novità proposta da **Amedei** (insieme con il Toscano Black 100): l'80 è un extra dark avvolgente e con un perfetto equilibrio nel gusto, ottenuto da un blend dei semi di Ghana, Madagascar, Venezuela e Grenada. Senza glutine né aromi artificiali.

**5.** C'è una Dop che certifica l'originalità, e un Consorzio che difende l'autenticità del **Taleggio**. Riconoscibile per la sua tipica forma quadrata, è un formaggio

antichissimo, prodotto in Lombardia fin dal Duecento. Fresco o più stagionato, si può apprezzare da solo ed è anche molto versatile in cucina, per esempio nei risotti.

**6.** Non soltanto la rugosità di una trafila al bronzo, ma anche una rete di microincisioni sulla superficie: queste penne, come gli altri 9 formati di **Barilla Al Bronzo**, hanno la consistenza e il gusto della pasta di una volta. Grano italiano al 100% e una nuova confezione (sostenibile), per esaltare il contenuto.

**7.** C'è grande possibilità di scelta tra le varie tipologie di uova **Aia**: per esempio a pasta gialla, per impasti più coloriti,

o le Biovita, biologiche, a filiera controllata o, ancora, le **aeEquilibrium**, arricchite di vitamina E.

**8.** Provengono anche dai piccoli produttori locali la frutta e la verdura che si trovano da **Iper La grande i**, al banco freschi. Sempre attenta alla stagionalità e alla qualità dell'assortimento, **Iper** punta a scegliere soprattutto prodotti italiani, con il miglior rapporto qualità prezzo.

**9.** La cottura al vapore dei ceci **Bonduelle** ne preserva al meglio il gusto e la consistenza: disponibili in latte da 310 g o in vasetti di vetro da 330 g, confezioni entrambe in linea con l'impegno dell'azienda per l'ecosostenibilità.