



marzo 2018

TRE PRESIDI SLOW FOOD

Il fagiolo bianco di Controne, i ceci di Cicerale e le lenticchie di Villalba sono i legumi scelti da Casa Marrasso per arricchire la pregiata linea I Raffinati. Tre Presidi Slow Food per portare in barattolo le migliori varietà leguminose del territorio italiano (3 barattoli da 4 €).



VERO CUCINA
Mensile
Guido Veneziani Editore
Tiratura: 220.000 copie

Le novità del mese da non perdere

A marzo, mese di primizie e fioriture, tanti prodotti nuovi vi aspettano sugli scaffali. Non fatevi scappare le offerte e fatevi tentare da qualche sfiziosa bontà

ROSSO LACINIA
 Una di bottega, arricchita con leccornie naturali, questo vino rosso italiano dalle sfumature violacee, dai profumi di fiori di melo e di ciliegia, gradisce di essere servito con carni rosse e formaggi stagionati.

UNA SOFFICE CONSCIENZA
 È fatta dell'ottimo lievito di birra di controne, arriva in Italia il Formaggio Fresco Salsobello. È fatto con latte pastorizzato e additivi e aromi naturali, con una consistenza morbida e un sapore delicato.

CONDIMENTI DIVERSI
 Con Ovestry i legumi e i formaggi Marrasso arricchiti da un mix di erbe aromatiche e spezie, sono ideati per arricchire i vostri piatti.

DAI MARCHI DI CAPTAIN FRIGIO
 Per festeggiare i suoi 50 anni, il Captain Frigio ha ideato una linea di prodotti per festeggiare i suoi 50 anni.

DAI MARCHI DI MONTEDADA
 Ha un nuovo barattolo da 100 g di marmellata di frutta secca.

TRE PRESIDI SLOW FOOD
 Il fagiolo bianco di Controne, i ceci di Cicerale e le lenticchie di Villalba sono i legumi scelti da Casa Marrasso per arricchire la pregiata linea I Raffinati.

rassegna stampa a cura di

dipunto studio
 uffici stampa | pr | eventi