

TEMPEH NATURA NUOVA BIO

Il Tempeh è un alimento vegetale originario del Sud Est Asiatico, ottenuto dalla fermentazione controllata dei fagioli di soia gialla decorticata. Ricco di proteine e fonte di vitamina B12, rappresenta una valida alternativa alla carne e al pesce. Quello commercializzato da Natura Nuova Bio è un prodotto 100% italiano e biologico, già pronto all'uso e adatto a diete vegane e vegetariane. Dal punto di vista organolettico, la consistenza del Tempeh è solida e compatta, l'odore e il sapore unici: oltre alle blande note della soia, la fermentazione conferisce sentori di noci e funghi. Viene normalmente consumato a fette, cotto sulla piastra, al vapore o fritto, ma è ottimo anche accanto verdure fresche o bollite, così come per insaporire riso, pasta e legumi.

www.natura-nuova.com



DA YOGA, TRE SUCCHI A TUTTA SALUTE

Yoga lancia sul mercato una nuova e speciale mini gamma di 3 succhi in vetro con tanta frutta e verdura di prima qualità, con la grande comodità del tappo richiudibile e in confezioni da 6 bottigliette da 125 ml. In ogni bottiglia di Fresca al Pomodoro sono presenti circa 2 pomodori rigorosamente italiani per un apporto quanto mai prezioso di vitamine e sali minerali, mentre nella nuova Selvatica al Mirtillo vi è l'equivalente di 200 mirtillo selvatici. Infine ogni bottiglia di 100% Corposa di Bosco contiene circa 1 mela, 11 acini di uva, mezza fragola, 13 bacche di ribes, 2 lamponi e 2 mirtillo: un mix di frutti rossi, gradevoli e funzionali, che offre un concentrato di salute pronto da bere e gustare.

www.succhiyoga.it



NOVITÀ VEGAN IN CASA LE FARINE MAGICHE

Arrivano sugli scaffali le nuove Farine dell'Orto, otto referenze che ampliano la gamma di prodotti Gluten Free e con certificazione Vegan dell'azienda molitoria di Ariano Irpino. Le farine di ceci, fagioli borlotti, piselli, zucca, fave, soia, lenticchie rosse e carote sono perfette per preparare vellutate, pane, muffin, biscotti e suppli ma anche pasta, torte e pizze fritte o al forno. In vendita in pratiche confezioni monodose da 100 g, le Farine dell'Orto sono ricche sia di proteine sia di fibre e portano in tavola la qualità di materie prime provenienti da coltivazioni biologiche, attentamente selezionate e lavorate per mantenerne inalterati il sapore, il colore e le proprietà nutritive.

www.lefarinemagiche.it



ALPRO GO ON: ALTERNATIVA VEGETALE PER LO YOGURT ALLA GRECA

Per vivere con energia e in modo sano ogni attimo della giornata, compresi i piccoli momenti di pausa, Alpro lancia Alpro Go On, la prima alternativa vegetale per lo yogurt alla greca, a base di soia e su un gustoso strato di frutta. Questa novità è ricca di elementi benefici sia a livello nutritivo, grazie al basso contenuto di grassi e all'alto contenuto di proteine, sia per il palato, con la sua consistenza cremosa e il gusto fresco. Disponibile nelle varianti Frutto Della Passione e Ribes Nero, il prodotto è disponibile in vasetti singoli da 150 g e si può trovare negli scaffali dedicati allo yogurt in Grande Distribuzione.

www.alpro.com



NUOVA RICETTA PER IL DADO VEGETALE BAUER!

Una selezione delle migliori verdure (cipolla, carota, sedano, pomodoro, prezzemolo), in quantità ancora maggiore rispetto alla vecchia ricetta, si combina armoniosamente con preziosi estratti vegetali di soia e di mais. La novità è il solo Olio di Semi di Girasole in sostituzione di quello di palma... Il risultato? Un prodotto che consente di ottenere un brodo dalle proprietà organolettiche eccellenti, povero di grassi e buono come quello fatto in casa. Ideale nella preparazione di un delicato brodo vegetale, da gustare in purezza oppure come base per tante ricette. Ottimo poi per impreziosire minestre e sughi o per esaltare naturalmente il sapore di zuppe o verdure saltate in padella.

www.bauer.it

