

# Le novità nella dispensa di febbraio

07/02/2017 La Cucina Italiana

SHARE



8

Dolci Fritture – Le Farine Magiche Fritti sì, ma croccanti e leggeri? Si ottengono con la speciale farina Dolci Fritture de Le Farine Magiche che, grazie alla presenza degli amidi fa sì che le fritture assorbano meno olio risultando più leggere, gonfie e ben lievitate. Carnevale si avvicina e questa farina è l'alleata perfetta per cucinare chiacchiere, castagnole, zeppole, struffoli...

San Valentino e Carnevale sono gli appuntamenti del mese a cui non dobbiamo presentarci impreparati, soprattutto in cucina. Ecco allora tanti nuovi prodotti alimentari che ci danno una mano a organizzare pranzi e cene per tutti i giorni e per le occasioni speciali

**Febbraio** è un mese intenso in cucina: c'è la **cena di San Valentino** da organizzare e poi il **Carnevale** con tanti dolci golosi da preparare. Ma c'è anche la quotidianità di sempre tra **impegni e lavoro** che spesso ci tolgono tempo da dedicare ai fornelli. Ci danno una mano allora tanti nuovi prodotti alimentari con cui **arricchire la nostra dispensa** e non farci trovare mai impreparati.

Nuove **bevande alla soia** per la colazione, pratiche **ciotole detox** per la pausa pranzo, tonnarelli al peperoncino e vino per celebrare l'amore, **farine magiche** per dolci frittute leggere o dessert già pronti solo da scongelare. E ancora pasta con riso integrale e **burger al Mopur** per chi cerca alimenti alternativi.

**Scoprite tutto nella gallery!**