

Prendi la vita con Magnella!

ATTIVITÀ DEL CUORE
PER IL BENESSERE E IL BEN-ESSERE
IN TUTTE LE SUE MANIFESTAZIONI
MAGNELLA È PER VOI



Attiva Nutrienti Magnella di Dr. Theiss
È un integratore alimentare
di base per chi desidera un apporto
sublimato di nutrienti da
un integratore di sintesi puramente
vegetale e di origine 100%
italiana. È indicato per chi
desidera un apporto di nutrienti
sublimati di sintesi puramente
vegetale, per chi desidera un apporto
sublimato di nutrienti di sintesi
puramente vegetale e di origine
100% italiana.



**IN FARMACIA
DR. THEISS**

Dr. Theiss & Co.
10120 Roma - Via Salaria 114
Tel. 06 49 90 90 90 - www.drtheiss.it

POSSO ANTARTIC?

**ANATITIVI
SPIEDINI
& CO.**

Se vuoi per la
griglia, ma non
solo. Gli spiedini
oggi sono
indispensabili per
servire in tavola
finger food
a più persone da
apertivo. La
pioggia di
Sennò, in
bambù, è una tonda
e perfetta per
ogni tipo di mini
griglia.
Dal bastoncello
che si serve a
un'alternativa un
modo lavorato per
presentare il menu
di mini pasticcini a
forma di pancake
per portare in
tavola facili e
colorati.
Con la frutta
infusa e sistemata
biscottoni di
frutta, all'ingrediente
di macerato e
cubetti di verdura
da 120 euro.

di Stefania Corleone
di Stefania Corleone

**FOODIES
I PRODOTTI PIÙ BUONI D'ITALIA**

Gli italiani sono dei viaggiatori gustosi, pronti a scoprire
i prodotti più buoni delle regioni che abitano. Dallo
bresaia della Valtellina alla mortadella di Bologna,
dalla olive taggiasche alla piadina romagnola. Per
questo Aiad, nei suoi 85 negozi in Italia, ha pensato di
proporre la linea Regione attraverso una selezione
accurata delle eccellenze gastronomiche del nostro
Paese. Formaggi stag, come Fontina e il gorgonzola
dolce, salami tipo, ma anche l'olio extravergine di Bari
stag e faceto biologico di Modugno. Oltre a una
serie di proposte di frutta e verdura: pomodori
cilianti tipo, aglio bianco polizzano Duo, pane di
Bologna Dopa e mata galieno tipo latid.it.



**PASTA
SURGELATA MA DI QUALITÀ**

A prepararli ci vogliono pochi minuti: togli i ravioli alla
erbe dal freezer, li tuffi surgelati nell'acqua bollente e li
condisci con un sugo di radicchio ripassato in pasta
con olio, aglio e pinoli. E tocca finale, un cucchiaino di
crema di straciatella. La pasta fresca surgelata
Fumaiolo è preparata senza conservanti, additivi,
stabilizzanti e coloranti. La gamma comprende tutti i
classici della tradizione, da preparare sia asciutti che in
brodo, ed è realizzata seguendo le ricette tradizionali
con ingredienti 100% italiani. Per condire, ci sono anche
i sughi freschi pronti Fumaiolo, da 6,24 euro.



SURGELATA MA DI QUALITÀ

A prepararli ci vogliono pochi minuti: togli i ravioli alle
erbe dal freezer, li tuffi surgelati nell'acqua bollente e
li condisci con un sugo di radicchio ripassato in pa-
della con olio, aglio e pinoli. E, tocco finale, un cuc-
chiaio di crema di straciatella. La pasta fresca surge-
lata **Fumaiolo** è preparata senza conservanti, additivi,
stabilizzanti e coloranti.

La gamma comprende tutti i classici della tradizione,
da preparare sia asciutti che in brodo, ed è realizzata
seguendo le ricette tradizionali con ingredienti 100%
italiani. Per condire, ci sono anche i sughi freschi
pronti (**Fumaiolo**, da 6,24 euro).