

SORRISI

Magazine

LEGGERE & SFIZIOSE
Millefoglie di cioccolato
e sorbetto



PATISSERIE
Freschi sorbetti con
yogurt e frutta

IO NON SPRECO
Polpette gustose con il
pane raffermo

Tanta FRESCHEZZA
e nuove idee in tavola!



I tuoi alleati *in* cucina

 brabantia

Brabantia™, the Econ device™, and GREATNESS IS WITHIN™, are trademarks of Brabantia World's Boxing Headquarters Corporation and used under license by TCC Global N.V., World Trade Center Amsterdam, Zuidplein 84, 1077 XV Amsterdam, The Netherlands.

FINO AL 1° SETTEMBRE 2026

**Raccogli 1 bollino ogni 15 Euro di spesa e partecipa alla collezione
“I TUOI ALLEATI IN CUCINA” firmata Brabantia.**

Scopri come su:
www.supersisa.com

 **SISA**
I SUPERMERCATI ITALIANI

Giugno è un mese di passaggio: le giornate si allungano e la natura segue un nuovo ritmo, lasciando la primavera e dando il benvenuto all'estate. Anche in cucina si nota questo cambiamento, con piatti più freschi che valorizzano le primizie di stagione e raccontano l'estate che arriva con gusto e creatività. In questo numero di "Sorrisi Magazine", tra le pagine dedicate alla tavola, troviamo tanti spunti, come quelli per preparare dolci freschi con yogurt e frutta, perfetti per concludere i pasti o regalarci una pausa con una nota delicata e piacevole. Approfondiamo anche le proprietà dell'aglio, ingrediente antico e prezioso, che continua a essere protagonista in cucina grazie al suo carattere deciso e ai suoi benefici. Ma il benessere non passa solo da ciò che mangiamo. Nelle prossime pagine, infatti, parliamo di buone abitudini al risveglio, piccoli gesti capaci di influenzare positivamente l'intera giornata, e di come rendere il bucato più sostenibile, con accorgimenti semplici ma efficaci per ridurre sprechi e consumi. Infine, spazio al viaggio, tra le colline delle Langhe e del Monferrato, dove paesaggi, tradizioni e sapori si intrecciano in un equilibrio armonioso. Buona lettura!

**SISA**
I SUPERMERCATI ITALIANI

- 1 Editoriale**
- 3 Menù di stagione**
Frittini di zucchine, uova e feta (antipasto)
- 4 Insalata di riso, spinacini e menta**
(primo piatto)
Spiedini di polpo, cipolle rosse marinate e pomodori secchi (secondo piatto)
- 5 Cheesecake di albicocche al moscato (dolce)**
- 7 Ricetta gourmet**
Mini tatin al carciofo e acciuga
- 9 Prodotti del mese**
- 10 Io non spreco**
Polpette di sarde
- 11 Polpette di merluzzo**
- 13 Italia in tavola**
Bruschette con insalata pantasca (Sicilia)
- 14 Bocconotti con marmellata di bergamotto (Calabria)**
Polpetti alla luciana (Campania)
- 15 Leggere & Sfiziose**
Millefoglie di cioccolato e sorbetto
Tartare di tonno con zucchine
- 17 Cucina veg**
Parmigiana di pane e melanzane
Frittelle soffici alla menta
- 18 Cucina sana & consapevole**
Aglio
- 23 Sisa consiglia**
Yogurt Greco Magro Senza Lattosio Equilibrio&Piacere
- 24 L'angolo pâtisserie**
Dolci freschi con yogurt e frutta: tanto gusto e leggerezza

- 26 Step by step**
Treccia fiordilatte farcita con cetrioli e rucola
- 29 Scuola di cucina**
Cosa può fare un robot da cucina?
- 31 L'angolo verde**
Gelsomino
- 32 Pillole di sostenibilità**
I vestiti? Laviamoli in modo sostenibile
- 33 Salute & Benessere**
Piccoli gesti per iniziare bene la giornata
- 34 Viaggi**
Un viaggio tra colline, borghi e sapori autentici
- 37 Pet in famiglia**
Old English Sheepdog: il pastore gentile
- 38 Tempo libero e relax**
Novità e suggerimenti da non perdere
- 40 Oroscopo**
Giugno 2026

SORRISI Magazine

N°6 - giugno 2026

Realizzazione editoriale

Edizioni DM (Lswr Group)
Via G. Piazzi, 2/4
20159 Milano

REDAZIONE

Coordinamento
Stefania Colasuono

Hanno collaborato

Federica Bartoli
Sara Conversano

Progetto grafico

Silvia Ballarin

Fotografie

Belpietro Edizioni Periodiche,
Shutterstock

Contatti

www.supersisa.com

Per inviare i tuoi consigli,
suggerimenti o richiedere informazioni
scrivi a: info@supersisa.com



La ricetta del mese in copertina:
Millefoglie di cioccolato e sorbetto

Nuovi sapori, colori e profumi sono pronti a conquistarvi con tante ricette che sanno già di estate. Buon appetito!



Frittini di zucchine, uova e feta

INGREDIENTI:

500 g di zucchine, 2 **uova Sisa**, 100 g di **feta Dop Equilibrio&Piacere**, 50 g di **farina di grano tenero tipo 00 Sisa**, 2 rametti di timo, 1 scalogno, 100 g di misticanza, **aceto balsamico di Modena Igp Gusto&Passione** q.b., **olio extravergine di oliva Sisa** q.b., **sale Sisa** q.b.

PREPARAZIONE:

- ❶ Lavate e asciugate le zucchine, spuntatele, grattugiatele con una grattugia a fori grossi e mettetele in una ciotola. Sbattete le uova con un pizzico di sale, versatele sulle zucchine e mescolate.
- ❷ Sciacquate la feta sotto l'acqua fredda, tamponatela con carta assorbente da cucina e sbriciolatela sulle zucchine. Aggiungete la farina setacciata, lo scalogno tritato con le foglioline di timo e amalgamate.
- ❸ Scaldate una padella, unta con un filo di olio ed eliminate l'eccesso con carta da cucina. Versate 4-5 cucchiai di composto e cuocete i frittini 1 minuto per lato finché saranno dorati. Serviteli con la misticanza condita con olio, sale e aceto.



Insalata di riso, spinacini e menta



60'



4



DIFFICOLTÀ

INGREDIENTI:

250 g di riso Venere, 12 nespole, 80 g di spinacini da insalata, 1 manciata di foglie di menta, 200 g di **feta Dop Equilibrio&Piacere**, 40 g di anacardi tostati non salati, 2 cucchiaini di salsa di soia, 2 lime, **olio extravergine di oliva Sisa** q.b., **sale Sisa** q.b., **pepe Sisa** q.b.

PREPARAZIONE:

- 1 Lessa il riso in abbondante acqua bollente salata seguendo i tempi di cottura riportati sulla confezione (circa 45 minuti). Scolalo al dente e lascialo intiepidire. Sbuccia le nespole, elimina i noccioli, la pellicina interna e bagnale con il succo di un lime.
- 2 Spezzetta gli anacardi; sciacqua la feta, tamponala con carta da cucina e tagliala a cubetti. Lava gli spinacini, asciugali e taglia le foglie più grandi a striscioline. Lava e asciuga anche le foglie di menta. Emulsiona il succo del lime rimasto con 4 cucchiaini di olio, la salsa di soia, un po' di sale e pepe.
- 3 Mescola il riso in una grande ciotola con le nespole, gli anacardi, gli spinacini e la feta. Condisci con la salsina e mescola ancora delicatamente con 2 cucchiaini. Qualche istante prima di servire unisci la menta tagliuzzata.



secondo piatto



Spiedini di polpo, cipolle rosse marinate e pomodori secchi



50'



4



DIFFICOLTÀ

INGREDIENTI:

400 g di polpo già lessato, 2 cipolle rosse, 150 g di **pomodori secchi sott'olio Gusto&Passione**, 2 pomodori ramati, 1/2 pesca, 2 rametti di origano fresco, **aceto di vino bianco Sisa** q.b., **olio extravergine di oliva Sisa** q.b., **sale Sisa** q.b., **pepe Sisa** q.b.

PREPARAZIONE:

- 1 Lavate i pomodori ramati, asciugateli, tagliateli, raccogliete la parte interna con i semi e pressatela in un colino tenendo da parte tutto il liquido, quindi tagliate la polpa più soda a dadini molto piccoli. Riducete anche la pesca a dadini della stessa grandezza e riuniteli con quelli dei pomodori in una ciotola. Irrorate generosamente d'olio e salate, quindi versate il liquido tenuto da parte, profumate con qualche fogliolina di origano spezzettata, una macinata di pepe e lasciate macerare.
- 2 Sbucciate le cipolle, tagliatele a pezzi e marinatetele in una miscela formata da una parte di aceto e due parti di acqua per mezz'ora, poi sgocciolatele e rosolatele in una padella con un filo d'olio e un pizzico di sale.
- 3 Infilate sugli spiedini il polpo tagliato a tocchetti, le cipolle e i pomodori secchi ben sgocciolati dall'olio di conservazione, alternandoli tra di loro, infine condite con un filo d'olio.
- 4 Cuocete gli spiedini su una piastra ben calda rigirandoli diverse volte e serviteli accompagnandoli con la salsa di pomodori e pesca.



IL VINO DA ABBINARE

Vermentino di Sardegna DOC
Gusto&Passione Slow Food



Cheesecake di albicocche al Moscato

INGREDIENTI:

Per la sablé: 125 g di **farina di grano tenero tipo 00 Sisa** + quella per la spianatoia, 100 g di **burro Sisa**, 40 g di **zucchero a velo Sisa**, 1 tuorlo di **uova Sisa**, **sale Sisa** q.b.

Per la mousse: 600 g di albicocche, 300 ml di Moscato, 15 g di gelatina in fogli, 300 ml di panna fresca, 100 ml di sciroppo di sambuco, qualche rametto di timo cedrato

PREPARAZIONE:

- ❶ Per la sablé, impastate la farina con lo zucchero a velo, un pizzico di sale e il burro freddo a dadini fino a ottenere un composto a briciole. Unite il tuorlo, lavorate rapidamente l'impasto, avvolgetelo in un foglio di pellicola per alimenti e lasciatelo riposare in frigo per almeno 30 minuti.
- ❷ Stendete la pasta con il matterello sul piano di lavoro leggermente infarinato a uno spessore di 3 mm; ricavate un disco da 20 cm di diametro e trasferitelo sul fondo di uno stampo a cerniera rivestito con carta da forno. Bucherellatelo con una forchetta e cuocetelo in forno a 180° per 20 minuti. Infornate anche la pasta sablé avanzata disponendola su una piccola teglia. Mettete a bagno la gelatina in una ciotola con acqua fredda per 20 minuti per la mousse.
- ❸ Preparate la mousse, lavate e snocciate le albicocche, trasferitele in una casseruola con il Moscato e lo sciroppo di sambuco e cuocetele per 5 minuti dall'inizio del bollore. Tenete da parte 200 g di albicocche per il decoro e frullate le rimanenti fino a ottenere un composto liscio e omogeneo. Unite la gelatina scolata e strizzata, e mescolate fino a che si sarà sciolta; lasciate raffreddare e poi amalgamate delicatamente al composto la panna, montata.
- ❹ Versate la mousse nello stampo preparato e fate riposare in frigo per almeno 6 ore. Rimuovete il bordo dello stampo e trasferite la torta sul piatto di servizio. Decorate con le albicocche tenute da parte, la pasta sablé sbriciolata e il timo cedrato.



IL LABORATORIO
DELLA PASSIONE

presenta

I FRUTTI DI 50 ANNI DI PASSIONE.



Innovare ogni giorno per creare oli sempre migliori:
questa è la nostra missione.
Perché nel Laboratorio della Passione di Costa d'Oro,
l'olio è il frutto di un impegno che ci siamo presi
per portare qualità sulla vostra tavola, ogni giorno.

TERRA PERSONE PASSIONE



Costa d'Oro
DAL 1968

Mini tatin al carciofo e acciuga



INGREDIENTI:

1 sfoglia fresca rettangolare, 8 **carciofi sott'olio Gusto&Passione**, 3 cucchiai di pinoli, 8 acciughe arrotolate sott'olio, 2 fettine di aglio, qualche rametto di prezzemolo, **burro Sisa** q.b.

PREPARAZIONE:

- ❶ Togliete i carciofi dall'olio di conservazione e fateli scolare bene mettendoli a testa in giù sopra un tagliere inclinato. Spennellate di burro 8 stampini da muffin, foderate il fondo con un piccolo disco di carta forno.
- ❷ Intanto, tritate l'aglio con una manciata di foglie di prezzemolo e 1 cucchiaino di pinoli. Allargate le foglie dei carciofi e farciteli con le acciughe arrotolate e i pinoli interi rimasti e sistemate 1 carciofo in ogni stampino con la parte farcita rivolta verso il basso. Cospargeteli con il trito di prezzemolo e aglio.
- ❸ Ritagliate 8 dischi di pasta sfoglia grandi quanto la bocca degli stampini. Appoggiate la pasta sopra i carciofi rimboccandola leggermente. Tagliate a strisce la sfoglia rimasta e rivestite il bordo interno degli stampini.
- ❹ Cuocete le mini tatin nella parte alta del forno a 200° per circa 12 minuti, finché la sfoglia è ben cotta e dorata. Sfornate, fate risposare per qualche minuto, sfornate i carciofi, rovesciateli e serviteli tiepidi, decorando con il prezzemolo avanzato.





70 YEARS
Una storia italiana
1956
FERRARINI

Dal 1956 mettiamo il buono, in buone mani.

Da 70 anni portiamo sulle tavole degli italiani il prosciutto cotto più buono.

Ma le cose buone, da sole, non bastano.

Hanno bisogno di chi sappia sceglierle, raccontarle, consigliarle.

Di chi sa riconoscere i prodotti migliori e chiama ancora i clienti per nome.

È così che siamo diventati una storia italiana.

Ed è anche grazie a voi che continuiamo a esserlo ogni giorno.



C'è più gusto a mangiare sano



Piadina Fresca Sfogliata con Olio Extra Vergine di Oliva Gusto&Passione

La **Piadina Fresca Sfogliata con Olio Extra Vergine di Oliva Gusto&Passione** viene realizzata con pochi e semplici ingredienti: farina, acqua, sale e olio extra vergine di oliva che le conferisce un sapore più delicato e fruttato rispetto alla ricetta tradizionale con strutto. È facile e veloce da preparare: basta scaldarla su una piastra o in una padella antiaderente per circa 30 secondi per lato ed è subito pronta per essere farcita come preferisci: salumi, formaggi, verdure grigliate... Insomma, puoi davvero dare sfogo alla tua fantasia! Puoi anche tagliarla a spicchi e servirla a tavola in sostituzione del pane; perfetta, soprattutto, con un tagliere di salumi e formaggi da servire come antipasto o aperitivo.



Gorgonzola DOP Dolce Gusto&Passione

Il **Gorgonzola DOP Dolce Gusto&Passione** si caratterizza per la consistenza morbida e cremosa, il colore bianco paglierino con tipiche venature azzurro-verdastre che evocano le pianure e i pascoli di Piemonte e Lombardia, che sono le principali aree di produzione di questo formaggio che è uno dei simboli della tradizione casearia del nostro Paese. Il suo sapore dolce, non molto pronunciato, lo rende perfetto da gustare da solo o spalmato su una fetta di pane ancora caldo. Ottimo anche come ingrediente da utilizzare per arricchire primi piatti, risotti e dare un tocco gourmet alla pizza fatta in casa. Lasciati conquistare dalla sua cremosità e dal suo sapore avvolgente ma equilibrato e trasforma ogni piatto in un'esperienza unica!



Carciofi alla Romana con Gambo in Olio di Oliva Gusto&Passione

I carciofi con gambo alla romana sono un contorno tipico della cucina laziale, in particolare di quella romana. Nei **Carciofi alla Romana con Gambo in Olio di Oliva Gusto&Passione** trovi il gusto autentico della tradizione: grazie al loro sapore delicato ma ricco, esaltato dalle erbe aromatiche, ti conquisteranno al primo assaggio. Puoi servirli come contorno per secondi a base di carne come arrosti o bistecche, utilizzarli per preparare un risotto o una pasta o, ancora, per farcire torte salate.



Il pane, anche se raffermo, è un prezioso alleato della nostra cucina. Possiamo utilizzarlo, ad esempio, per preparare delle sfiziosissime polpette di pesce, tutte da gustare!

Polpette di sarde

INGREDIENTI:

500 g di sarde fresche, mollica di 2 panini raffermi q.b., 1 manciata di caciocavallo grattugiato, 2 **uova Sisa**, 30 g di uvetta, 20 g di pinoli, 1 spicchio di aglio tritato, **olio di semi di arachide Sisa** q.b., **sale Sisa** q.b.

PREPARAZIONE:

- 1 Pulite e diliscate le sarde, eliminate la testa, la pinna dorsale e la coda, sciacquate e trasferite i pesci in un colapasta salandoli leggermente. Tritate la mollica grossolanamente e ammolate l'uvetta in acqua tiepida.
- 2 Asciugate le sarde, tritatele con il coltello e riunitele in una ciotola con la mollica, l'aglio tritato, i pinoli, l'uvetta scolata, salate e amalgamate con le uova. Aggiungete all'impasto anche il caciocavallo.
- 3 Preparate tante polpette tonde della grandezza di una noce e friggetele in abbondante olio di semi caldissimo, scolate e lasciatele asciugare su carta da cucina. Servite le polpette calde, spolverizzandole di sale.



MONTANA®

Semplice. Buona. Proteica.



Senza glutine



Senza glutammato



Ricco di proteine

La carne in gelatina Montana nasce da una scelta rigorosa: selezioniamo esclusivamente i tagli più magri del muscolo. Ma come la prepariamo? Il processo è molto semplice: cuociamo la carne con cura, per poi affettarla quando è tenerissima; non usiamo scorciatoie, ma solo la gelatina naturale che otteniamo direttamente dal suo brodo di cottura. Uniamo la carne al suo brodo per preservarne tutto il sapore. Il risultato è un prodotto semplice, naturalmente ricco di proteine e povero di grassi. La nostra carne è una scelta sicura anche per chi deve mangiare senza glutine.

Polpette di merluzzo



INGREDIENTI:

600 g di filetti di merluzzo, 500 g di **pomodori pelati Sisa**, 1 scalogno, 40 g di mollica di pane raffermo, latte scremato q.b., 1 ciuffo di prezzemolo, **farina di grano tenero tipo 00 Sisa** q.b., 1 albume di **uova Sisa**, **peperoncino in polvere Sisa** q.b., **olio extravergine di oliva Sisa** q.b., **sale Sisa** q.b.

PREPARAZIONE:

- 1 Spezzetta la mollica e ammorbidiscila con un po' di latte in una ciotola. Con l'aiuto di un coltello affilato elimina la strisciolina centrale della polpa di merluzzo, dove si concentrano le lisce e togli quelle rimaste con la pinzetta. Riduci il pesce a tocchetti e mettili nel mixer con la mollica strizzata, l'albume, lo scalogno spellato e tagliato a fettine, il prezzemolo lavato e asciugato e un pizzico di sale. Aziona il mixer e frulla fino a ottenere un composto omogeneo.
- 2 Con un porzionatore da gelato preleva una parte del composto preparato e falla cadere delicatamente in una ciotola con abbondante farina. Infarina la polpettina in modo uniforme, poi scuotila delicatamente e trasferiscila su un vassoio. Ripeti l'operazione fino a quando il composto sarà esaurito.
- 3 Sgocciola i pelati e riducili a pezzetti. Mettili nella padella con il loro liquido di conservazione, insaporisci con una presa di sale e di peperoncino e cuoci per circa 15 minuti. Aggiungi le polpette e prosegui la cottura a fuoco dolce e a tegame coperto per 20 minuti. Al termine, completa con un filo d'olio e servi.



Cuki

La tua cucina in mani sicure.



Lo specialista che garantisce i più elevati livelli di qualità e sicurezza dei suoi prodotti, per farti apprezzare ogni giorno il piacere della cucina. Cuocere, conservare, congelare, preparare e presentare: i prodotti Cuki sono l'alleato perfetto in cucina!

Scopri di più, visita il sito www.cuki.it.

Bruschette con insalata pantesca (Sicilia)



INGREDIENTI:

8 fette di pane al sesamo, 1 grossa patata, 4 pomodori ramati, 1 cipolla rossa, 2 cucchiaini di **capperi di Pantelleria Igp al sale marino Gusto&Passione**, 1 dozzina di **olive nere denocciolate Sisa**, **origano Sisa** q.b., **olio extravergine di oliva Sisa** q.b., **pepe Sisa** q.b., **sale Sisa** q.b.

PREPARAZIONE:

- 1 Metti i capperi in una ciotola di acqua tiepida per circa 10 minuti, cambiando l'acqua 2-3 volte. Intanto spella la cipolla, tagliala a dadini e mettila in acqua fredda per 10 minuti. Sbuccia e lava la patata, tagliala a dadini, trasferiscili in una casseruola con acqua fredda e porta a ebollizione. Aggiungi un pizzico di sale e cuoci per 7-8 minuti. Scola e trasferisci i dadini in una ciotola.
- 2 Intanto, lava e asciuga i pomodori, tagliali a metà, elimina i semi e l'acqua di vegetazione e riduci la polpa a dadini. Riuniscili in una ciotola con i dadini di patata, la cipolla sgocciolata, i capperi scolati e asciugati e le olive. Condisci l'insalata con 5 cucchiaini di olio, un pizzico di origano, sale e pepe.
- 3 Tosta le fette di pane sotto il grill 1-2 minuti per parte, distribuisce su ciascuna fetta l'insalata pantesca preparata e servi subito.



IL VINO DA ABBINARE

Grillo Viognier Sicilia DOC
Gusto&Passione Slow Food

Se vuoi, puoi arricchire le bruschette con 200 g di tonno o sgombri sott'olio sgocciolati.

Bocconotti con marmellata di bergamotto (Calabria)

INGREDIENTI:

500 g di **farina di grano tenero tipo 00 Sisa** + quella per la lavorazione, 1 **uovo Sisa** + 2 tuorli, 80 g di strutto, 250 g di **zucchero Sisa**, 10 g di **lievito per dolci Sisa**, 1 bergamotto, alcuni cucchiari di **vino bianco Sisa**, 400 g di marmellata di bergamotto, **burro Sisa** per gli stampi q.b., **sale Sisa** q.b.

PREPARAZIONE:

- 1 Setacciate la farina con il lievito sulla spianatoia, unite lo zucchero, la scorza grattugiata di circa mezzo bergamotto, un pizzico di sale e mescolate. Formate un incavo al centro e aggiungete i tuorli, l'uovo e lo strutto.
- 2 Impastate brevemente e velocemente aggiungendo vino bianco sufficiente a ottenere un impasto consistente e non appiccicoso, simile a quello della classica pasta frolla. Formate un panetto, avvolgetelo nella pellicola e fatelo riposare per mezz'ora in frigo.
- 3 Sulla spianatoia ben infarinata, stendete la pasta fino a raggiungere uno spessore di 3-4 mm, ritagliate tanti dischetti di 6-8 cm di diametro e foderate tanti stampini per tartellette (imburrrati e infarinati o in materiale antiaderente).
- 4 Mettete all'interno un cucchiaino colmo di marmellata di bergamotto, quindi coprite ogni bocconotto con un dischetto di pasta sigillando bene i bordi.
- 5 Cuocete i bocconotti in forno già caldo a 180° per circa 20 minuti o finché la pasta sarà dorata. Lasciate raffreddare i bocconotti negli stampi e poi sformateli. Serviteli freddi.



Polpetti alla luciana (Campania)

INGREDIENTI:

1,2 kg di polpetti veraci, 800 g di pomodorini maturi, 3 cucchiari di olive nere di Gaeta, 1 cucchiaino colmo di **capperi Igg di Pantelleria al sale marino Gusto&Passione**, 2 spicchi di aglio, 1 ciuffo di prezzemolo, 1/2 peperoncino fresco, 8 fette di pane casereccio per accompagnare, **olio extravergine di oliva Sisa**, **sale Sisa** q.b., **pepe Sisa** q.b.

PREPARAZIONE:

- 1 Pulite i polpetti, eliminando le interiora contenute nella sacca, gli occhi e il becco alla base dei tentacoli. Lavateli bene sotto l'acqua corrente.
- 2 Pulite e tritate metà del prezzemolo con 1 spicchio d'aglio sbucciato.
- 3 Farcite le teste dei polpetti con qualche oliva intera snocciolata, metà dei capperi dissalati e una presa del trito preparato. Chiudetele con uno stecchino.
- 4 Disponete i polpetti a testa in giù in un tegame di coccio. Cospargeteli con un filo d'olio, il peperoncino spezzettato e una macinata di pepe.
- 5 Stendete sul tegame un telo umido (o un foglio di carta da forno bagnato e strizzato), in modo che non tocchi gli ingredienti, e fermatelo con un coperchio. Cuocete a fiamma bassa per 30 minuti circa, scuotendo il tegame di tanto in tanto.
- 6 Nel frattempo, lavate i pomodorini e tagliateli a metà. Scaldare poco olio in un tegame a parte e fatevi dorare l'aglio rimasto. Unite i pomodorini, salateli leggermente e fateli saltare per qualche minuto, schiacciandoli leggermente con un cucchiaino.
- 7 Aggiungete i pomodorini e il loro sughetto ai polpetti. Unite anche le olive e i capperi rimasti, coprite e cuocete ancora per 20 minuti circa.
- 8 Al termine, regolate di sale, pepate a piacere e profumate con il prezzemolo rimasto. Lasciate riposare per una decina di minuti prima di servire, accompagnando, a piacere, con le fette di pane fatte abbrustolire sulla piastra.



Millefoglie di cioccolato e sorbetto



INGREDIENTI:

12 cialde o sfogliette di cioccolato fondente, 250 g di lamponi, 1 limone, 50 g di **miele di acacia Sisa**, 1 albume di **uova Sisa**, 1 rametto di menta

PREPARAZIONE:

- 1 Sciacquate velocemente i lamponi sotto acqua fredda corrente. Frullateli e filtrateli direttamente in una ciotola.
- 2 Fate sciogliere il miele con 1/2 dl di acqua minerale naturale. Lasciate raffreddare lo sciroppo, aggiungete altri 2 dl di acqua naturale e mescolate.
- 3 Versate tutto nella ciotola con il frullato di lamponi, unite il succo del limone, le foglie di menta tritate, l'albume sbattuto e preparate il sorbetto nella gelatiera secondo il vostro apparecchio.
- 4 Disponete 4 cialde di cioccolato su un vassoio, mettete su ciascuna un po' di sorbetto, coprite con altre cialde, altro sorbetto e chiudete con le ultime 4 cialde. Mettete in freezer per 15 minuti.



Il **Miele di Acacia Squeeze Sisa** è pronto a esaltare le tue ricette con il suo sapore dolce e delicato. Ottimo su pane e fette biscottate, ma anche nello yogurt o nel tè, è ideale inoltre per accompagnare un delizioso piatto di formaggi.

©Belpietro Edizioni Periodiche Srl

Per guarnire le millefoglie, completa ogni porzione con foglioline di menta e con lamponi o altri frutti di bosco lavati e asciugati.

Tartare di tonno con zucchine

INGREDIENTI:

800 g di filetto di tonno, 6 piccole zucchine novelle con il loro fiore, 1 ciuffo di basilico, 1 limone, 100 g di pane tipo baguette, 1 piccolo scalogno, salsa tabasco q.b., **olio extravergine di oliva Sisa** q.b., **sale Sisa** q.b., **pepe Sisa** q.b.

PREPARAZIONE:

- 1 Taglia il filetto di tonno a fettine di 1/2 cm di spessore. Sovrapponi 2-3 fette e riducile a strisce di 1/2 cm e quindi a dadini. Trasferisci il pesce in una ciotola, chiudi con pellicola e disponi in frigorifero. Separa i fiori dalle piccole zucchine, lavali delicatamente, asciugali con carta da cucina e tagliali a pezzettini. Lava e spunta le zucchine; affettane 2 a rondelle sottili e riduci quelle rimaste a piccoli dadini.
- 2 Spella lo scalogno e tritalo finemente. Disponilo in un barattolo con 4-5 cucchiaini di olio extravergine, 1-2 cucchiaini di succo di lime o di limone, qualche goccia di tabasco, sale e pepe. Chiudi con il coperchio e agita con decisione, in modo da ottenere una citronnette ben emulsionata.
- 3 Taglia la baguette a fettine sottili e tostala sotto il grill del forno. Mescola al tonno i fiori di zucca, le zucchine a dadini e 5-6 foglie di basilico spezzettate. Irrora con 2/3 della citronnette preparata e mescola ancora.
- 4 Disponi il tagliapasta al centro di un piatto individuale. Trasferisci 1/4 del composto di tonno e verdure all'interno del tagliapasta e compatta con il dorso di un cucchiaino. Sfila il tagliapasta e crea nello stesso modo altre 3 tartare. Decora i piatti con le rondelle di zuccina preparate, irrorale con la citronnette tenuta da parte e servi con il pane tostato.

Per la massima sicurezza igienica, quando gusti il tonno crudo (o altri pesci), acquistalo freschissimo e avvolgilo prima in pellicola trasparente, quindi in un foglio di alluminio. Disponilo in freezer (a -20° C) per almeno 24 ore. Prima di prepararlo, lascialo scongelare lentamente in frigorifero.



Bud

FIFA WORLD CUP 26™

**IN PALIO
PREMI EPICI
BIGLIETTI E PALLONI UFFICIALI**

ACQUISTA
1 BUD



Concorso valido dal 01/03/26 al 19/07/26: in palio 141 palloni, con eventuale estrazione a recupero entro il 30/09/26. Giocando entro il 30/04/26 in palio anche 2 biglietti con viaggio a NY per la finale World Cup. Montepremi stimato €35.000,00 iva escl. ove prevista. Prodotti in promozione, limitazioni e regolamento su concorsi.bud.it - Conserva il documento di acquisto. Bevi responsabilmente.

OFFICIAL BEER OF THE FIFA WORLD CUP 2026™

TM

Parmigiana di pane e melanzane



Se vuoi, puoi sostituire le melanzane con la stessa quantità di zucchine. Per un gusto più deciso, puoi aggiungere uno strato di cipolle rosse tagliate a fette, dopo averle rosolate con un filo d'olio.

INGREDIENTI:

4 fette di pane casereccio, 2 melanzane rotonde, 3 peperoni gialli, 6 pomodori ramati maturi, 1 **mozzarella fior di latte pugliese Gusto&Passione**, 2 cucchiaini di trito aromatico (basilico, origano e olive verdi), 1 peperoncino, 2 spicchi di aglio, **olio extravergine di oliva Sisa** q.b., **sale Sisa** q.b., **pepe Sisa** q.b.

PREPARAZIONE:

1 Priva le fette di pane della crosta. Ritaglia da ciascuna fetta 2 rondelle, usando il tagliapasta. Sistemale sulla placca foderata con un foglio di carta da forno, senza sovrapporle. Tostale nel forno già caldo a 200° C per circa 3 minuti, girandole a metà cottura.

2 Lava e asciuga tutte le verdure e privale del picciolo. Elimina i semi e le nervature bianche interne dei peperoni. Taglia le verdure a fette di circa 1/2 cm di spessore, in senso orizzontale. Sgocciola la mozzarella dal liquido di conservazione, affettala e fai asciugare le fette su carta assorbente da cucina.

3 Cuoci le melanzane e i peperoni, pochi alla volta, nella padella con 2 cucchiaini di olio per 5-6 minuti, da entrambi i lati. Sistema le melanzane, i peperoni e i pomodori su un grande piatto, condiscili con 4 cucchiaini di olio, il trito aromatico, l'aglio spellato e tagliato a lamelle, il peperoncino sbriciolato, sale e pepe. Lascia riposare le verdure per almeno mezz'ora, in modo che si insaporiscano bene.

4 Ungi con un velo d'olio gli stampini. Riempili, alternando gli strati di verdure, private dell'aglio, ai dischi di pane e alle fette di mozzarella, cominciando con il pane e terminando con il formaggio. Cuoci in forno già caldo a 180° C per 20 minuti. Sforma le torrette su 4 piattini individuali e spolverizzele con 1 macinata di pepe. Guarnisci, a piacere, con basilico fresco.



©Belpietro Edizioni Periodiche Srl

La **Mozzarella Fior di Latte Pugliese Gusto&Passione** è realizzata con latte vaccino di alta qualità. Caratterizzata da un'inconfondibile consistenza elastica e da un sapore dolce e delicato, è ottima da gustare al naturale in sfiziosi piatti freddi, ma anche da mettere sulla pizza per renderla ancora più speciale.



Frittelle soffici alla menta

INGREDIENTI:

500 g di piccole zucchine sode, 2 rametti di menta, 70 g di **farina di grano tenero tipo 00 Sisa**, 1 albume di **uova Sisa**, **olio extravergine di oliva Sisa** q.b., **olio per friggere Sisa** q.b., **sale Sisa** q.b., **pepe Sisa** q.b.

PREPARAZIONE:

1 Lavate le zucchine, spuntatele e grattugiatele con una grattugia a fori grossi o, se lo avete, tagliatele a julienne con l'apposito mulinello. Montate l'albume a neve fermissima.

2 Mettete la farina in una terrina, mescolatela con un cucchiaino di olio di oliva, una generosa macinata di pepe e sbattete con una frusta fino a ottenere un composto omogeneo. Aggiungete le zucchine asciugate con carta assorbente da cucina e la menta lavata, asciugata e spezzettata con le mani. Infine, incorporate l'albume, poco alla volta, mescolando dal basso verso l'alto per non smontarlo.

3 Scaldate abbondante olio in una padella antiaderente (o, se ce l'avete, nella friggitrice), prelevate il composto preparato a cucchiainate e immergetelo nell'olio ben caldo. Fate friggere le frittelle fino a quando saranno dorate in modo uniforme, sgocciolatele man mano su carta assorbente da cucina, cospargetele con un pizzico di sale e servitele subito.



©Belpietro Edizioni Periodiche Srl

Aglione



ORIGINE E CARATTERISTICHE

L'aglio è una pianta bulbosa appartenente alla famiglia delle Liliaceae, coltivata e utilizzata fin dall'antichità in molte culture, dall'Asia al bacino del Mediterraneo. Il bulbo è composto da più spicchi avvolti in una tunica sottile, con un aroma intenso. Proprio il suo profumo deciso lo rende uno degli ingredienti più caratteristici anche della nostra cucina tradizionale.

TANTE SOSTANZE NUTRITIVE

L'aglio contiene numerose sostanze nutritive utili per il nostro organismo, tra cui vitamine (del gruppo B e C) e sali minerali come potassio, calcio e fosforo. È particolarmente ricco anche di composti solforati, tra cui l'allicina, responsabile del suo odore tipico e delle sue principali proprietà antivirali e antimicotiche, che si attiva quando lo spicchio viene schiacciato. Sono presenti, inoltre, antiossidanti naturali che contribuiscono alla protezione delle cellule.

ELISIR DI BENESSERE

Grazie ai suoi componenti, l'aglio è noto per preziose proprietà antibatteriche e antinfiammatorie. Può contribuire anche al benessere del sistema cardiovascolare, aiutando a mantenere sotto controllo i livelli di colesterolo e la pressione sanguigna. Inoltre, sostiene il sistema immunitario e favorisce la digestione, rendendolo un valido alleato per la salute generale dell'organismo.



PROTAGONISTA IN CUCINA

In cucina è estremamente versatile e viene utilizzato per insaporire numerosi piatti, dalle salse ai sughi, fino a secondi di carne, pesce e verdure. Può essere impiegato crudo, per un sapore più deciso, oppure cotto, per ottenere un gusto più delicato. È alla base di preparazioni tradizionali, come il soffritto, e si abbina facilmente a erbe aromatiche e spezie. Per chi fatica a digerirlo, può essere utile eliminare l'anima interna dello spicchio oppure utilizzarlo intero durante la cottura, rimuovendolo prima di impiattare: in questo modo rilascerà il suo aroma senza risultare troppo intenso.

Minestra di farro



con frutti di mare e scorfano

INGREDIENTI:

200 g di **farro perlato bio VerdeMio**, 500 g di scorfano pulito e squamato, 500 g di cozze, 500 g di vongole, 2 calamari medi puliti, 150 g di **pomodori pelati Sisa**, 1 porro, 1 mazzetto di prezzemolo, 1/2 bicchiere di **vino bianco Sisa**, 1 spicchio di aglio, **olio extravergine di oliva Sisa** q.b., **sale Sisa** q.b., **pepe Sisa** q.b.

PREPARAZIONE:

- 1 Mettete le vongole a spurgare in acqua fredda con una presa di sale per un paio d'ore. Lessate il farro in acqua bollente salata per 45 minuti. Pulite le cozze e sciacquatele. Sbucciate e schiacciate l'aglio, fatelo dorare in una casseruola con 4 cucchiari d'olio, eliminatelo e unite lo scorfano. Dopo 5 minuti, sfumate con il vino, unite 3 dl d'acqua calda e cuocete 15 minuti.
- 2 Prelevate il pesce dal fondo di cottura, lasciatelo intiepidire, quindi eliminate la testa e le lisce e riducete la polpa a tocchetti. Eliminate la pelle dei calamari, sciacquateli e tagliate le sacche a rondelle e i tentacoli in 3-4 pezzi. Sgocciolate le vongole e fatele aprire, coperte e a fiamma vivace, in una casseruola con 2 cucchiari d'olio. Scolatele dal fondo di cottura, filtrate quest'ultimo e tenetelo da parte. Cuocete le cozze allo stesso modo e filtrate anche il loro fondo di cottura.
- 3 Pulite il porro, affettatelo e fatelo soffriggere in una casseruola con 4 cucchiari d'olio; unite i pomodori spezzettati, i calamari, salate e pepate. Sfumate con il vino bianco, unite il fondo di cottura dei molluschi, 2 mestoli d'acqua bollente e cuocete per 5 minuti. Aggiungete le cozze, le vongole (eliminate parte delle valve) e lo scorfano e lasciate insaporire. Per ultimo unite il farro cotto e scolato, mescolate e servite.



Proveniente da agricoltura biologica, il **Farro Perlato Bio VerdeMio** è un cereale ricco di proprietà, perfetto per portare in tavola primi piatti gustosi, come zuppe e insalate fredde. Lo trovi nei nostri supermercati nel formato da 400 g.



CANCELLA VINCI^e SUBITO

100 €

ACQUISTA ULIVETO O ROCCHETTA,
GRATTA LA CARTOLINA CON I

4 AMICI DELLA SALUTE

E SCOPRI SUBITO SE HAI VINTO
UNO DEI 1000 BUONI SPESA



CARTOLINA
ALL'INTERNO DELLE
CONFEZIONI DI ULIVETO
E DI ROCCHETTA DA 1,5L





Prima di cuocere, attorcigliate delicatamente l'apice dei fiori per racchiudere bene il ripieno.

Fiori di zucca alla ricotta

INGREDIENTI:

240 g di zucchinette, 12 fiori di zucca, 120 g di ricotta, 2 **uova Sisa**, 20 g di **pecorino romano Dop grattugiato Gusto&Passione**, 1 ciuffo di basilico, 1/2 spicchio di aglio, **pangrattato Sisa q.b.**, **olio extravergine di oliva Sisa q.b.**, **burro Sisa q.b.**

PREPARAZIONE:

- 1 Lavate le zucchinette e sminuzzatele. Soffriggete l'aglio sbucciato in un filo d'olio, unite le zucchine e il basilico e cuocete per 10 minuti. Lasciate intiepidire.
- 2 Mescolate le zucchine con la ricotta, le uova e il pecorino. Private i fiori del pistillo e farciteli con il composto.
- 3 Allineateli in una teglia oliata, cospargeteli con pangrattato e fiocchetti di burro e cuoceteli in forno a 200° per 10 minuti.

Gratin di melanzane



INGREDIENTI:

6 melanzane grosse, 8 pomodori, 6 cucchiari di **pangrattato Sisa**, 1 mazzetto di prezzemolo, 1 mazzetto di basilico, 1 spicchio di aglio, **olio extravergine di oliva Sisa q.b.**, **sale Sisa q.b.**, **pepe Sisa q.b.**

PREPARAZIONE:

- 1 Lavate le melanzane, affettatele, cospargetele con il sale grosso e fatele sgocciolare in un colino per un'ora per eliminare il gusto amarognolo. Al termine, sciacquatele e tamponatele con la carta assorbente da cucina.
- 2 Lavate i pomodori, affettateli ed eliminate i semi. Tritate molto finemente le foglie del prezzemolo con l'aglio e qualche foglia di basilico e mescolate il trito al pangrattato.
- 3 Foderate una teglia con la carta forno e alternate le melanzane e i pomodori su tre file, cospargendo ogni fetta con sale, pepe e il trito aromatico preparato. Terminate con un filo d'olio e cuocete nel forno caldo a 220° per 35 minuti. Lasciate raffreddare e servite dopo qualche ora di riposo.

Consiglio sfizioso: il gratin è ancora più buono il giorno dopo!



IL VINO DA ABBINARE

Chianti Classico DOCG
Gusto&Passione Slow Food



GOLFETTA®

-60% **DI GRASSI**
rispetto al Salame Milano,
fonte CREA 2019.

-40% **DI SODIO**
rispetto al Salame Milano,
fonte CREA 2019.

- ✓ **SENZA LATTE E DERIVATI**
- ✓ **SENZA GLUTINE**



GOLFERA®
golferia.com

Yogurt Greco Magro Senza Lattosio



Cremoso, dal sapore intenso e *senza lattosio*: di cosa stiamo parlando? Semplice, dello **Yogurt Greco Magro Colato Senza Lattosio Equilibrio&Piacere**. Ideale sia a colazione che come spuntino spezza fame, è ottimo da gustare da solo o arricchito con frutta secca o fresca di stagione, miele o muesli. Può essere utilizzato anche per la preparazione di tanti deliziosi dolci come muffin e pancake.



☝☝ Sapevi che...

Lo Yogurt Greco Senza Lattosio ha lo 0% di grassi, è altoproteico, ma soprattutto adatto a tutti, anche se particolarmente indicato per coloro che hanno particolari esigenze alimentari. ☝☝



Dolci freschi con yogurt e frutta: tanto gusto e leggerezza

Quando le temperature salgono, i dolci si fanno più freschi e leggeri. Yogurt e frutta di stagione sono gli ingredienti ideali per dessert semplici ma gustosi: sorbetti, coppette, mousse e torte fredde uniscono cremosità e note fruttate. Facili da preparare e senza cottura, sono perfetti per concludere i pasti con dolcezza o regalarsi una pausa golosa.





Sorbetti ai lamponi

INGREDIENTI:

300 ml di **yogurt bianco Sisa**, 200 g di lamponi, 100 ml di panna fresca, 50 g di cocco fresco, 6 cucchiaini di **sciroppo di acero Sisa**, 1 cucchiaino di **zucchero a velo Sisa**

PREPARAZIONE:

- 1 Frullate i lamponi con lo zucchero a velo e poi passateli al setaccio per eliminare i semi.
- 2 Montate la panna e incorporatela delicatamente allo yogurt mescolato con lo sciroppo d'acero.
- 3 Versate in 8 stampi da ghiacciolo la purea di lamponi e il composto di yogurt. Unite al centro gli stecchi di legno e passate in freezer per 6 ore.
- 4 Grattugiate il cocco e tostatelo in un padellino. Immergete brevemente gli stampi in acqua calda, sformate i ghiaccioli e cospargeteli con il cocco.



Sorbetto allo yogurt e mango sullo stecco



INGREDIENTI:

300 g di **yogurt greco bianco magro Equilibrio&Piacere**, 200 ml di latte, 2 lime, 1 mango di circa 600 g, 200 g di **zucchero Sisa**

PREPARAZIONE:

- 1 Versate il latte in una casseruola, lavate e asciugate 1 lime e grattugiate la scorza facendola cadere direttamente nel latte. Unite 100 g di zucchero e scaldate il composto su fiamma bassa fino al limite dell'ebollizione, continuando a mescolare. Spegnete e lasciate raffreddare.
- 2 Trasferite lo yogurt in una ciotola, versate a filo il latte e mescolate con una frusta per amalgamare i due ingredienti. Versate lo zucchero rimasto in un pentolino, unite 100 ml di acqua, portate a ebollizione e lasciate raffreddare.
- 3 Disponete il mango sul piano di lavoro, tagliate la polpa intorno al nocciolo, incidete la polpa con taglio a croce e prelevatela con un coltellino senza intaccare la buccia sottostante.
- 4 Tagliate i due lime a metà, spremetene il succo, filtratelo e versatelo in una ciotola insieme con il mango. Frullate con un mixer a immersione fino a ottenere una purea omogenea.
- 5 Unite lo sciroppo raffreddato e mescolate. Coprite la ciotola con un foglio di pellicola per alimenti e trasferite il composto in frigorifero per 1 ora.
- 6 Versate il composto di yogurt e quello di mango in due tasche da pasticciere usa e getta, sistemandole dentro un dosatore o una caraffa in modo da tenerle in piedi.
- 7 Tagliate via la punta delle tasche e alternate i due composti in 16 stampi da ghiacciolo in modo da ottenere strati non uniformi, facendo in modo da non riempirli completamente. Trasferite gli stampi in freezer per 30 minuti; poi inserite gli stecchi in ogni stampo e fate congelare per almeno 4 ore.
- 8 Al momento di servire immergete rapidamente uno stampo alla volta in acqua calda e sfilatelo.



Realizzato con latte 100% greco e ricco di proteine, lo **Yogurt Greco Magro Bianco Equilibrio&Piacere** contiene lo 0% di grassi. Il suo sapore intenso e la consistenza cremosa lo rendono perfetto da gustare al naturale, ma anche con granola e muesli, frutta fresca o secca e miele. Puoi usarlo, inoltre, per preparare tanti dolci, come muffin, torte e pancake.



BIBITE *Ferrarelle*



NUOVO
GUSTO

NUOVO
FORMATO
33CL

SODDISFA LA TUA SETE DI PIACERE

Treccia fiordilatte farcita con cetrioli e rucola

INGREDIENTI:

1 treccia fiordilatte (600 g circa), 1 cetriolo, 2 peperoncini dolci, 20 g di rucola, 30 g di cucunci (frutti del capperio in salamoia), 20 g di pinoli, 1 cucchiaino di bottarga in polvere, **origano Sisa** q.b., **olio extravergine di oliva Sisa** q.b., **sale Sisa** q.b., **pepe Sisa** q.b.

La mozzarella a treccia è preparata con latte vaccino come quella sferica ma, grazie al tipo di lavorazione, risulta più asciutta e si sfilaccia meno: è ideale tagliata cubetti per insalate di riso o pasta.





PREPARAZIONE:

❶ Sbucciate il cetriolo e tagliatelo a rondelle sottili con una mandolina. Raccogliete le fettine in un colino, salatele leggermente e lasciatele sgocciolare. Intanto, lavate e spezzettate le foglie di rucola, sgocciolate i cucunci e tagliateli a metà, riducete i peperoncini a fettine. Tostate i pinoli in un padellino.



❸ Tagliate a metà la treccia nel senso dello spessore e farcirla con l'insalata preparata.



❷ Disponete rucola, cucunci, peperoncini e pinoli in una ciotola, unite le rondelle di cetriolo ben scolate, regolate di sale, pepate e aggiungete un filo d'olio.



❹ Condite la treccia con poco olio, la bottarga e una spolverizzata di origano.



OFFICIAL PARTNER

**OGNI GIORNO
25 KIT**



**OGNI ORA
10 GIFT CARD**



**A ESTRAZIONE FINALE
50 KIT**



Bevi
Coca-Cola[®]
E VINCI
PREMI
MONDIALI



**ACQUISTA.
CARICA LO SCONTRINO.
VINCI.**



1 PRODOTTO = 1 PUNTO // RICORDA DI CONSERVARE LO SCONTRINO REGOLAMENTO COMPLETO SU WWW.COCA-COLA.IT

Concorso "Vivi la magia del Calcio con Coca-Cola" valido dal 29 aprile alle ore 17 dell'8 luglio 2026 - Montepremi €298.283,00 Iva inclusa. ©2026 The Coca-Cola Company. COCA-COLA, la BOTTIGLIA CONTOUR, POWERADE, FANTA, SPRITE e KINLEY sono marchi registrati della The Coca-Cola Company. Le ricette Fanta e Sprite possono variare in tutta Europa, scopri di più su www.fanta.it e www.sprite.it ©2026 DP Beverages UC. FUZETEА è un marchio registrato di DP Beverages UC. ©2026 SIBIL S.r.l. LURISIA è un marchio di SIBIL S.r.l. Limiti e restrizioni all'interno del regolamento. Immagini solo a scopo illustrativo.

Cosa può fare un robot da cucina

Spunti e consigli per sfruttarne al meglio le funzionalità.



IL TASTO PULSE

Il robot da cucina ha solitamente due opzioni di funzionamento, da selezionare in base alla lavorazione desiderata: quella continua è ideale per preparare creme, salse, maionese ed emulsioni; il tasto "pulse" invece, da premere a brevi intervalli, è utile per tritare gli ingredienti "grossolanamente" senza farli diventare cremosi.



UN VERO TUTTOFARE

Versatile e semplice da utilizzare, consente di risparmiare tempo e "fatica" in cucina. Il robot, infatti, può tritare, grattugiare e affettare, ma anche impastare, montare e mescolare. È possibile, infine, frullare ed emulsionare per preparare creme e salse.



RIEMPIRLO IL GIUSTO

Affinché il robot lavori correttamente, è necessario inserire la giusta quantità degli ingredienti, così che le lame e gli altri accessori per le varie preparazioni possano muoversi liberamente. Nel caso di ingredienti solidi, è bene ridurne le dimensioni il più possibile.



TEMPERATURE E VELOCITÀ

Anche la temperatura degli ingredienti è importante per l'uscita ottimale delle ricette. Cibi come burro e uova, ad esempio, devono essere utilizzati a temperatura ambiente per favorire la lavorazione. Da regolare, poi, la velocità durante la preparazione, avanzando con gradualità.

SOLO PER GOLOSI



Bevi responsabilmente

BENVENUTO NEL REGNO DEI GOLOSI.
Elisir S.Marzano Borsci è il liquore che cambia le regole del buono. Con il suo aroma unico e irresistibile, ciò che piace diventa ancora più buono. Caffè, gelato e ogni tipo di dessert diventano una vera delizia. Tentazioni a cui cedere è d'obbligo. **Elisir S. Marzano Borsci**, ogni occasione è buona, anzi buonissima.



Gelsomino



Il gelsomino è una pianta ornamentale amata per i suoi fiori delicati e il profumo avvolgente. Appartenente a diverse varietà, tra cui quelle rampicanti e arbustive, si adatta bene anche alla coltivazione in vaso, diventando ideale per balconi e terrazzi. La sua fioritura, spesso generosa e prolungata, regala un tocco elegante agli spazi esterni, creando un'atmosfera piacevole.



IL GIUSTO SVILUPPO

Essendo spesso una pianta rampicante, il gelsomino ha bisogno di un supporto, come griglie o tutori, per svilupparsi in altezza. Una potatura leggera dopo la fioritura aiuta a mantenerlo ordinato e stimola nuovi germogli. È consigliabile anche concimare periodicamente durante la stagione vegetativa, per sostenere la produzione di fiori.

LA SCELTA DI VASO E TERRICCIO

Per coltivare il gelsomino in vaso è importante scegliere un contenitore abbastanza capiente, che permetta alle radici di svilupparsi liberamente. I vasi in terracotta sono particolarmente indicati perché favoriscono la traspirazione. Sul fondo è utile predisporre uno strato drenante con argilla espansa, così da evitare ristagni d'acqua. Il terriccio deve essere soffice e ben drenato, preferibilmente arricchito con sostanza organica, per garantire nutrimento e una crescita sana.



AL SOLE, MA CON ATTENZIONE

Il gelsomino necessita di annaffiature regolari, soprattutto nei mesi più caldi, mantenendo il terreno leggermente umido senza eccessi. Durante l'inverno, invece, le irrigazioni possono essere ridotte. Per quanto riguarda l'esposizione, predilige posizioni luminose e soleggiate, anche se è bene proteggerlo nelle ore più calde delle giornate estive. Una buona esposizione favorisce una fioritura più abbondante e duratura.





I vestiti? Laviamoli in modo sostenibile

Ridurre consumi e sprechi anche quando si fa il bucato è possibile. Con alcune accortezze, infatti, si può limitare l'impatto ambientale, risparmiare energia e prendersi cura dei capi in modo più consapevole.

Il bucato è una delle attività domestiche più frequenti, ma anche una delle più energivore. Tra acqua, elettricità e detersivi, ogni lavaggio ha un impatto sull'ambiente spesso sottovalutato. Vediamo, allora, come fare per lavare i vestiti in modo più consapevole ed ecosostenibile.

LAVAGGI PIÙ CONSAPEVOLI

Il primo passo è, senza dubbio, ridurre il numero di lavaggi, evitando di mettere in lavatrice capi utilizzati per poco tempo. Utilizzare programmi a basse temperature, quando possibile, consente poi di risparmiare energia senza compromettere la pulizia. Anche il carico della lavatrice è importante: meglio avviarla a pieno carico, senza però sovraccaricarla, per ottimizzare i consumi.

DETERSIVI: MENO È MEGLIO

Spesso si tende a usare più detersivo del necessario, ma un eccesso non migliora il risultato e aumenta l'impatto ambientale. Scegliere prodotti concentrati o ecologici e dosarli correttamente aiuta a ridurre sprechi e residui. Anche l'uso di ammorbidenti può essere limitato o sostituito con alternative più naturali, come piccole quantità di aceto.

ASCIUGATURA NATURALE E BUONE ABITUDINI

Con l'arrivo della bella stagione, infine, asciugare i capi all'aria aperta diventa una soluzione semplice ed efficace. Il sole e il vento permettono di evitare l'uso dell'asciugatrice, riducendo i consumi energetici e lasciando i tessuti naturalmente freschi. Stendere bene i capi e sfruttare gli spazi esterni o ben ventilati aiuta anche a mantenerli in buono stato più a lungo, completando così un ciclo di cura davvero amico dell'ambiente.



Piccoli gesti per iniziare bene la giornata

Una routine mattutina semplice e consapevole aiuta a partire con energia e serenità. Bastano pochi gesti per risvegliare corpo e mente e affrontare al meglio la giornata.

Il modo in cui iniziamo la giornata può influenzare il nostro umore, la concentrazione e il livello di energia. Non servono rivoluzioni o programmi complessi: sono spesso i piccoli gesti, ripetuti con costanza, a fare davvero la differenza. Creare una routine mattutina aiuta a ritagliarsi qualche minuto per sé, prima che la giornata prenda il sopravvento.

RISVEGLIARE IL CORPO CON SEMPLICITÀ

Appena svegli, il corpo ha bisogno di riattivarsi gradualmente. Bere un bicchiere d'acqua consente di idratarsi dopo il riposo notturno, mentre aprire le finestre e lasciar entrare la luce naturale favorisce il risveglio. Anche qualche movimento leggero, come un breve stretching, può essere utile per sciogliere le tensioni e iniziare la giornata con più energia.

DARE SPAZIO ALLA MENTE

I primi minuti del mattino sono preziosi anche per la mente. Evitare di controllare subito il telefono permette di iniziare il nuovo giorno senza sovraccarico di stimoli. Meglio concedersi un momento di calma, respirare profondamente o semplicemente restare in silenzio per qualche minuto, ritrovando concentrazione e lucidità.

COSTRUIRE UNA ROUTINE SOSTENIBILE

Una buona routine deve essere semplice e realistica, adattata ai propri ritmi. Fare colazione con calma, organizzare la giornata o dedicare qualche minuto a un'attività piacevole aiuta a partire con il piede giusto. Non serve fare tutto: anche uno o due gesti costanti possono diventare un'abitudine positiva, capace di migliorare il benessere quotidiano nel tempo.

Estate Polaretti, una magia senza fine.



**+ SUCCO
+ GUSTO!**

Da oltre trent'anni i ghiaccioli Polaretti, gli originali pronti da gelare, sono la vostra scelta per un'estate piena di magia. Con più succo e più gusto sono da sempre sinonimo di affidabilità per tutti i genitori grazie ad una naturalità

autentica che li rende una scelta sana e sicura per i loro bambini. Gioco, divertimento e tanta allegria per trasformare ogni momento in un'occasione speciale, capace di unire tutta la famiglia e accendere la fantasia dei più piccoli.



**CON TANTO SUCCO
DI FRUTTA**

**SENZA COLORANTI
ARTIFICIALI**

SENZA CONSERVANTI

SENZA GLUTINE



POLARETTI®

un mondo di magiche bontà

Un viaggio tra colline, borghi e *sapori autentici*

Langhe e Monferrato offrono un viaggio tra colline patrimonio dell'Unesco, borghi suggestivi e castelli immersi nei vigneti. Un territorio da ammirare, dove paesaggio, cultura ed eccellenze enogastronomiche si incontrano.

Le Langhe e il Monferrato rappresentano uno degli angoli più suggestivi del Piemonte, un territorio dove natura, storia e tradizione convivono in perfetto equilibrio. Patrimonio Unesco, queste colline offrono paesaggi morbidi e armoniosi, punteggiati da vigneti, castelli e piccoli borghi, ideali per un viaggio fatto di scoperte e atmosfere autentiche.

BORGHI E PAESAGGI DELLE LANGHE

Le **Langhe** sono celebri per i loro panorami collinari che cambiano con le stagioni, regalando scorci sempre diversi. Tra i centri più caratteristici spiccano **Alba**, vivace e raffinata, conosciuta anche per il tartufo bianco, e **La Morra**, da cui si gode una vista spettacolare sui vigneti. Poco distante, **Barolo** racconta la tradizione vinicola della zona attraverso castelli e cantine storiche, mentre a **Barbaresco** spicca la torre più grande del Piemonte, alta 36 metri, da cui ammirare un panorama mozzafiato che - col bel tempo - rivela tutta la bellezza dell'arco alpino, dal Monte Rosa al Monviso.



IL FASCINO DEL MONFERRATO

Più discreto ma altrettanto affascinante, il **Monferrato** conserva un'anima autentica e meno turistica. Le sue colline dolci sono punteggiate da piccoli borghi e antiche residenze. **Asti**, con il suo centro storico ricco di torri medievali e piazze eleganti, è il punto di riferimento della zona, mentre i paesi circostanti invitano a scoprire un territorio fatto di tradizioni e ritmi ancora legati alla terra. **Cella Monte**, ad esempio, è un borgo molto caratteristico, con case in pietra di colore giallo caldo (la cosiddetta pietra da cantoni) sotto le quali sono state scavate numerose cantine sotterranee, chiamate "infernot". Da non perdere, poi, **Cocconato** - chiamato anche la Riviera del Monferrato - e **Castagnola delle Lanze**, un borgo colorato in cui ammirare numerose installazioni artistiche tra le vie.

Cocconato e una panoramica sui colli del Monferrato



I MAGGIORI PUNTI D'INTERESSE

- Alba
- Barbaresco
- Cocconato
- Castello di Camino
- La Morra
- Asti
- Castagnola delle Lanze
- Castello di Grinzane Cavour
- Barolo
- Cella Monte



INFORMAZIONI PRATICHE



COME MUOVERSI TRA LE LANGHE E IL MONFERRATO

• Per spostarsi tra i borghi delle Langhe e del Monferrato, l'auto è il mezzo ideale. Molto suggestivi anche i tour tra le colline in bicicletta ed e-bike.



DOVE DORMIRE

• Castello di Guarene

A pochi km da Alba, una dimora storica trasformata in hotel a 5 stelle, con spa e suggestivo giardino all'italiana
www.castellodiguarene.com/
 Via Alessandro Roero, 2
 12050 Guarene (CN)

• Ca' du Lin

Circondato da boschi, su una collina da cui ammirare un panorama unico, il b&b offre un'atmosfera rilassante e cibo genuino
www.cadulin.it
 Via Cassigliane, 45 - 14010 Cisterna d'Asti (AT)



DOVE MANGIARE

• Osteria Veglio

Osteria che propone piatti della tradizione gastronomica locale, con vista panoramica sulle vigne
 Frazione Annunziata, 9
 12064 La Morra (CN)

• Locanda in Cannubi

In un elegante edificio del 1700, il ristorante della Locanda offre piatti tradizionali, con sapori freschi e stagionali
 Via Crosia, 12 - 12060 Barolo (CN)

Il castello di Grinzane Cavour



CASTELLI E VIGNETI

Langhe e Monferrato sono terre da vivere senza fretta. I numerosi castelli, spesso arroccati sulle alture, raccontano una storia antica fatta di nobiltà e difesa del territorio. I vigneti, disegnati con cura sulle colline, accompagnano il visitatore lungo strade panoramiche perfette da percorrere in auto o in bicicletta. È proprio questo equilibrio tra paesaggio e cultura a rendere unico il viaggio: ogni tappa diventa un'occasione per osservare, fermarsi e respirare la bellezza del luogo. Tra i castelli più celebri da visitare rientrano quello di **Camino** (nel Basso Monferrato), immerso tra alberi secolari con la sua struttura merlata e un torrione quadrangolare, e il **castello di Grinzane Cavour** nelle Langhe, oggi sede dell'Enoteca Regionale Piemontese "Cavour" e dell'Ordine dei Cavalieri del Tartufo e dei Vini d'Alba.

Agnolotti del plin



TRADIZIONE ENOGASTRONOMICA: IL GUSTO DEL TERRITORIO

A completare l'esperienza ci pensa la cucina, simbolo del territorio. Le Langhe e il Monferrato sono famosi per prodotti d'eccellenza, come il **tartufo bianco**, e per grandi vini come **Barolo**, **Barbaresco**, **Dolcetto** e **Barbera**, fino all'**Asti Spumante** e al **Moscato d'Asti**. La tradizione piemontese si ritrova anche nei piatti: dai **tajarin** agli **agnolotti del plin**, dal **vittello tonnato** al **brasato al Barolo**, fino ai dolci come la **torta di nocciole**. Qui il cibo è cultura e identità: sedersi a tavola vuol dire entrare in contatto con la storia e il lavoro di queste terre, rendendo il viaggio ancora più ricco e memorabile.

Old English Sheepdog: il pastore gentile



Nato come cane da lavoro, l'Old English Sheepdog è un compagno affettuoso e vivace. Forte, intelligente e legato alla famiglia, è un portento di energia e dolcezza

L'Old English Sheepdog, conosciuto anche come Bobtail, ha origini legate al lavoro nei pascoli inglesi, dove affiancava i pastori nella conduzione delle greggi. Forte, agile e resistente, si distingueva per le sue capacità di controllo e movimento. Il soprannome "Bobtail" deriva dall'antica usanza di accorciare la

coda ai cani da lavoro, pratica oggi superata ma rimasta nel nome della razza.

ASPETTO E CARATTERISTICHE FISICHE

Questo cane si presenta con una corporatura massiccia e muscolosa, compatta e ben proporzionata. La testa è ampia e squadrata, con occhi scuri e ben distanziati, mentre le orecchie, piccole e piatte, si adagiano ai lati del capo. Il mantello è uno degli elementi più distintivi: lungo, ruvido e abbondante, con un sottopelo impermeabile che lo protegge. I colori variano dal grigio al blu, con diverse sfumature che ne esaltano l'aspetto morbido e voluminoso.

CARATTERE E COMPORTAMENTO

L'Old English Sheepdog è un cane affettuoso e profondamente legato alla propria famiglia. Ha un temperamento allegro e giocherellone, ama muoversi e trascorrere tempo all'aria aperta, ma è anche tranquillo ed equilibrato. È socievole con altri cani e raramente aggressivo, mentre il suo istinto da pastore emerge nella tendenza a "controllare" e seguire i suoi compagni umani, osservandoli con attenzione e cercando di mantenerli uniti.

CURA E BENESSERE

Per garantire il benessere di questa razza è importante considerare il suo bisogno di spazio e movimento: un ambiente con accesso all'esterno è l'ideale. Fondamentale è anche la cura del mantello, che richiede spazzolature regolari per evitare nodi e mantenere il pelo pulito. Abituarlo fin da cucciolo alla toelettatura facilita la gestione quotidiana, trasformando la cura del pelo in un momento di routine e benessere condiviso.

MISURA®

gustati il benessere

FIBREXTRA

Una carica di fibre
per le tue giornate.



DOLCESENZA

La dolcezza che vuoi
senza zuccheri aggiunti.



Novità e suggerimenti da non perdere



Serie TV Beef 2 - Lo scontro (Netflix)

La seconda stagione di questa serie antologica è una storia completamente nuova, con personaggi diversi rispetto alla prima. Tutto ha inizio in un lussuoso country club in California, frequentato da persone ricche e influenti. Qui lavorano due giovani fidanzati, che assistono per caso a una lite violenta e disturbante tra il loro capo e sua moglie, una coppia potente dell'élite. Quell'episodio, apparentemente privato, diventa il punto di partenza di un effetto domino: i due ragazzi si ritrovano coinvolti in una rete sempre più complessa di ricatti, favori e manipolazioni, cercando di sfruttare la situazione a proprio vantaggio. Come nella prima stagione, quindi, anche qui tutto ruota attorno al concetto di "beef" (conflitto), tra rivalità personali, tensioni di coppia, differenze di classe sociale, desideri nascosti e frustrazioni.



Al cinema Toy Story 5

Nel nuovo capitolo della famosa saga di Disney e Pixar i giocattoli tornano con un'entusiasmante avventura e, questa volta, dovranno scontrarsi con l'High Tech. Per Buzz, Woody, Jessie e tutto il resto del gruppo, infatti, il gioco si fa duro in maniera esponenziale, ora che si trovano ad affrontare una nuova minaccia tecnologica di ultima generazione. Diretto da Andrew Stanton, co-diretto da Kenan Harris e prodotto da Lindsey Collins, il film nella versione originale vede Tom Hanks torna nei panni del fedele cowboy Woody, Tim Allen nel ruolo di Buzz Lightyear e Joan Cusack nei panni della vivace cowgirl Jessie.



Donne che comprano fiori - Vanessa Montfort

Nel negozio di Olivia, nel quartiere più bohémien di Madrid, all'ombra di un olivo centenario, si incrociano le vite di cinque

donne che comprano fiori. Tutte all'inizio lo fanno per gli altri, mai per sé: Victoria li compra per il suo amante segreto, Casandra per ostentarli in ufficio, Aurora per dipingerli e Marina per una persona che non c'è più. Dopo la perdita del marito, infatti, Marina si sente completamente smarrita. Mentre cerca disperatamente un modo per rimettersi in piedi, si imbatte per caso in Olivia e accetta di lavorare nel suo Giardino. Li conoscerà altre quattro donne, molto diverse tra loro, ma che, come lei, stanno attraversando un momento cruciale della propria esistenza... Un viaggio nei sogni e nei desideri delle donne di oggi, alla conquista dell'indipendenza.





Ma' - Blanco

Nel suo ultimo album, dedicato a sua mamma, il cantautore bresciano torna a raccontarsi senza filtri, in un disco che si sviluppa come un flusso diretto, dove la scrittura resta cruda e immediata, capace di alternare slanci intensi a momenti più intimi. All'interno delle diverse tracce, Blanco gioca con le emozioni, le esaspera, le rende viscerali: amore, inquietudine, bisogno di appartenenza emergono in testi che non cercano la perfezione formale, ma l'impatto diretto. Dal punto di vista sonoro, Ma' mantiene un equilibrio tra pop contemporaneo e influenze urban, con arrangiamenti essenziali che lasciano spazio alla voce.



Tesori Impressionisti: Monet e la Normandia Palermo

La mostra, organizzata a Palazzo Reale di Palermo dalla Fondazione Federico II con il patrocinio del Ministero della Cultura, dell'Ambasciata di Francia in Italia e dell'Istituto Francese, esplora il movimento impressionista sin dalla sua nascita, presentando alcuni capolavori del patrimonio della Collezione Peindre en Normandie, insieme ad opere provenienti dal MuMa di Le Havre e di collezionisti privati. Un viaggio che racconta gli scambi, i confronti, le influenze, le affinità e le collaborazioni tra i più grandi artisti dell'Ottocento che hanno contribuito alla fama della provincia normanna, come Monet, Boudin, Corot, Courbet, Delacroix e Berthe Morisot, unica donna in mostra.




CITRA
VINI. VOLTI. VALORI.

LA BELLEZZA
PRENDE FORMA

Solo vetro

ABRUZZO / ITALY / CITRA.IT

Giugno

2026



ARIETE

A giugno, Giove e Venere in Cancro contro Saturno e Nettuno in Ariete vi dividono tra questioni di casa e impeto alla libertà: trovate una via di mezzo. **LAVORO** - Seguite la scia di Urano e Mercurio in Gemelli per l'intuito più sbarazzino che è in voi. **AMORE** - Nuovi incontri pericolosi per una lunga storia d'amore. **FORTUNA** - Può impegnarsi di più!



TORO

Giove e Venere "serendipity" in Cancro vi allieteranno con tepore e curiosità in quell'armonia che amate. Arraffate tutto il meglio che arriva. **LAVORO** - Marte e Mercurio nel vostro segno vi fanno dormire come angioletti. **AMORE** - "Cucci cucci" con il vostro love: approfittare della buona onda. **FORTUNA** - Ben assestata e generosa.

Il SEGNO migliore DEL MESE



GEMELLI

Brio e allegria iperattiva in giugno, con Urano e Mercurio nel segno che apportano sorprese a gogo e voglia di vita. Paracadute o parapendio? **LAVORO** - Saturno e Urano in Ariete in delicata negoziazione con Giove e Venere in Cancro parlano di soldi da incassare. **AMORE** - Venere innamorata in Leone da jet set: siete irresistibili. **FORTUNA** - Affascinante.



CANCRO

Marte e Mercurio in Toro vi regalano in giugno pace domestica contro giornate a tratti fastidiose. **LAVORO** - Le fatiche da muli da soma di Nettuno, Marte e Saturno in Ariete portano alleanze preziose. **AMORE** - Prove titaniche di sopravvivenza in coppia con Saturno e Nettuno in Ariete, Giove e Venere nel segno. **FORTUNA** - In pronta rivincita.



LEONE

Venere nel segno accompagnata in giugno da Urano e Mercurio dinamici in Gemelli, con Saturno e Nettuno infuocati in Ariete vi assicurano ampie boccate d'ossigeno puro. **LAVORO** - Sconfiggendo Mercurio e Marte in Toro con Plutone in Acquario, arrivate al traguardo sfiniti ma vittoriosi. **AMORE** - Colpi di testa, di fulmine e cuori matti. **FORTUNA** - Scatenata.



VERGINE

A giugno tra un impegno e un aperitivo non mancate di essere sul pezzo grazie a Mercurio e Marte in Toro, abili consiglieri di vita. **LAVORO** - Urano e Mercurio in Gemelli, potenziati da Plutone, cambiano la disposizione dei vostri ruoli. **AMORE** - Pause rigeneranti per un restyling del cuore. **FORTUNA** - Chi non risica, non rosica.



BILANCIA

Venere, Urano e Mercurio nei complici Gemelli, insieme agli ariosi suggerimenti di Plutone in Acquario vi donano in giugno creatività e dolcezza. **LAVORO** - Giove e Venere in Cancro più Marte, Saturno e Nettuno dall'Ariete vi testano come all'esame di maturità. **AMORE** - Idee confuse: in caso di problemi, negate sempre. **FORTUNA** - Sognante!



SCORPIONE

A giugno Giove e Venere in Cancro innamorati vi salvano da grane e difficoltà nelle questioni pratiche. Calate l'asso quando serve. **LAVORO** - Oberati: Marte e Mercurio in Toro vi obbligano a revisioni last minute. **AMORE** - Venere in Leone e Plutone in Acquario aggiungono pathos e imprevisti, Otello docet! **FORTUNA** - Potrebbe fare di più.



SAGITTARIO

Urano e Mercurio opposti in Gemelli movimentano le giornate di giugno fomentati da Saturno e Nettuno in Ariete e Plutone in Acquario: che pazza voglia di uscire dalla routine! **LAVORO** - Senza strafare, i risultati possono essere esaltanti e geniali. **AMORE** - Funziona, ma solo se non appiccicoso! **FORTUNA** - Guardinga.



CAPRICORNO

Giugno appesantito con Giove e Venere in Cancro a testare la vostra pazienza nelle comunicazioni e nelle relazioni più Saturno con Nettuno in Ariete a caricarvi di responsabilità. **LAVORO** - Tenete saldo il timone con l'aiuto di Marte e Mercurio amici dal Toro. **AMORE** - Che barba e che noia: Sandra o Raimondo? **FORTUNA** - Ubriaca.



ACQUARIO

Giugno vorticoso con Venere contro in Leone e Plutone nel segno, Mercurio e Marte taurini a esaurire la vostra pazienza: fuggire, il vostro obiettivo! **LAVORO** - I doveri vi assillano, ma Urano e Mercurio in Gemelli vi danno le soluzioni giuste. **AMORE** - Nuovi amori, meglio la strada vecchia della nuova? Da valutare. **FORTUNA** - Tiene botta.



PESCI

Giugno terso con Venere e Giove in Cancro a favore per generose dosi di creatività e piacere: potete appisolarvi al primo sole, ma Urano e Mercurio in Gemelli scompongono il clima domestico scaraventandovi altrove! **LAVORO** - Alcune botte di fondoschiena salveranno capra e cavoli. **AMORE** - Il vostro chiodo fisso in giugno. **FORTUNA** - Santa subito.

GranTerre

Teneroni



Gli **Hamburger Teneroni**, cosa li rende così speciali? Una ricetta unica e inconfondibile.

Per lasciare tutti a bocca aperta a pranzo e a cena, i **Piatti Pronti Teneroni** sono perfetti per chi cerca sapori autentici e varietà di ingredienti senza rinunciare alla praticità.

NOVITÀ

I **Nuovi Burger Teneroni**, con Prosciutto e Pollo, sono pensati per chi cerca praticità e gusto. In monoporzioni da 90 g, sono pronti in 5 minuti in padella senza l'aggiunta di condimenti. I due nuovi burger sono realizzati con ingredienti selezionati e offrono una consistenza unica, garantendo il massimo del gusto.

scopri di più su www.granterre.it



**Con Virosac, ogni gesto quotidiano
diventa un atto d'amore per l'ambiente.
Perché il cambiamento si costruisce
un passo alla volta.**

virosac

www.virosac.com /