

EXTRAVERGINE DI ALBEROBELLO

Si chiama semplicemente Bio ma di semplice, fuori e dentro la bottiglia di questo extravergine, c'è solo la semplicità, se vogliamo chiamarla così, della natura. È un monocoltivar di olive Coratina biologiche, un olio di grande complessità, alla vista, al naso e al palato. Fruttato medio, dà il meglio di sé con cibi semplici, in particolare verdure, di cui ne esalta il delicato sapore. Complesse anche le tecnologie per produrlo, a partire dalla totale assenza di ossigeno per finire con il metodo di imbottigliamento a gas inerte studiato per aumentarne la conservabilità. È in bottiglia da 50 cl e costa 15 euro.



Per informazioni:
OLIO INTINI
tel. 0804325983

BISCOTTI 100% FARINA INTEGRALE

I frollini Biointegral hanno più di una particolarità. Innanzitutto sono preparati solo con farina Cappelli AkruX, antico grano che non ha subito incroci nel tempo. Il grano è biologico e la farina integrale che si usa per i frollini è davvero integrale e completa, cioè non una miscela di farina raffinata e crusca. Questo significa che i nutrienti del chicco, comprese le fibre della parte esterna, sono tutti presenti nei frollini. La ricetta esclude latte e uova, è arricchita con fiocchi d'orzo, contiene solo olio di girasole ed è dolcificata con sciroppo d'agave. In confezione da 300 grammi a circa 3,15 euro.

Per informazioni:
SOTTOLESTELLE
tel. 0882451949



SPEZZATO DI FARRO BIO

Se il farro ha attraversato i millenni ed è oggi sempre più presente sulla tavola di chi ama "mangiar sano", lo deve principalmente alle sue proprietà nutrizionali. Ma non solo, perché la sua fortuna si deve anche alla grande versatilità che dimostra in cucina. Uno spezzato di farro come quello in fotografia, di farro dicocco, lascia spazio alla creatività nella preparazione di piatti, anche estivi. Perfetto per un bulgur o un cous cous con verdure di stagione, mantiene il suo caratteristico sapore sia freddo che caldo, e persino usato come base per dolci. In sacchetto da 500 grammi a circa 3 euro.

Per informazioni:
PROMETEO
tel. 072253520



COTOLETTA VEGETARIANA PRECOTTA

Bastano cinque minuti, in padella o nel forno tradizionale, per portare in tavola la cotoletta vegetariana a base di soia che vedete. È un secondo pensato per chi nel piatto vuole alimenti sani e naturali senza però rinunciare al piacere del palato, e anche per quei momenti in cui il tempo per cucinare proprio non c'è. La cotoletta vegetariana è fatta con soia selezionata proveniente da agricoltura biologica, poi avvolta in una fragrante impanatura. Ha ottenuto la certificazione di prodotto Bio-Vegetariano. La confezione, da 160 grammi, contiene 2 porzioni e costa 4,15 euro.

Per informazioni:
BIOLAB tel. 0481539877



CACIOTTA BIODINAMICA DI CAPRA

Se la capra sta bene, il suo latte sarà buono, e il formaggio che ne deriverà non potrà che esserlo altrettanto. Anche grazie alla cura nella lavorazione, naturalmente, ma il punto centrale è proprio il benessere dell'animale che fornisce la materia prima. È la "filosofia" alla base della produzione di questi formaggi caprini, certificati biologici e biodinamici. I ritmi naturali degli animali non vengono forzati in alcun modo e, nei prodotti ottenuti dal loro latte, questa scelta, non certo semplice, si riconosce. Segnaliamo la caciottina a 24,50 euro al kg, e la caciotta semistagionata a 28,30 euro al kg.

Per informazioni:
FATTORIA DI VAIRA
tel. 087567304

