

breves

Cooking Chef inovador da Kenwood

A Kenwood acaba de lançar o novo Cooking Chef, que combina toda a habilidade, qualidade e versatilidade de um robô de cozinha tradicional com a função de cozedura na taça de aço inox, mediante a tecnologia de indução.

O sistema de cozedura por indução é fácil, limpo e energeticamente eficiente, permitindo ao utilizador potenciar a sua criatividade.

O controlo adequado a cada necessidade culinária consegue-se pela possibilidade de programar a temperatura desde os 20°C até aos 140°C, com possibilidade de temporizar a máquina para uma contagem que pode ir dos cinco segundos até às três horas.

O novo robô vem de origem com uma série de utensílios base.



Vitacress lança Delícias da Horta

A Vitacress acaba de alargar a sua oferta com o lançamento da gama 'Delícias da Horta', composta por quatro variedades de vegetais num atractivo formato XS: Cenouras Baby, Rabanetes, Batatas Primor XS e Pimentos Doces. Embaladas em caixas transparentes, estas quatro novidades Vitacress vêm reforçar a oferta da marca, disponibilizando produtos com características morfológicas e nutricionais diferenciadoras, ao mesmo tempo que contribui para a promoção de uma alimentação saudável, nutritiva e equilibrada.



Carte d'Or com novidades artesanais

A Carte d'Or seleccionou cuidadosamente ingredientes de qualidade para criar três novas receitas. Sob o método de fabrico artesanal, surgem: Caramel Cinnamon Waffle, deliciosa combinação de gelado de caramelo e baunilha, envoltos num suave molho de caramelo e canela e cobertos com deliciosos pedaços de waffle; Nougat, um gelado com o sabor do verdadeiro nougat repleto de bocados de torrão; e White Chocolate & Red Fruits, uma combinação de chocolate branco com deliciosos remoinhos de frutos vermelhos, salpicados com rasas de chocolate branco.

Três receitas únicas para quem procura o melhor gelado artesanal, que prometem fazer as delícias das sobremesas dos portugueses.



Mamma mia!

Dê um toque italiano às suas receitas de Verão com Galbani, uma das marcas de queijos mais apreciadas em Itália. Aliando tradição, excelência e qualidade à simplicidade de uma cozinha fácil e saborosa, os queijos Galbani podem ser encontrados nas versões mozzarella fresca Maxi e Mini, ideal para aperitivos, saladas e sanduíches; mascarpone, para molhos e sobremesas; e ricotta, para massas, tartes, molhos ou como acompanhamento de legumes ou frutas.

Gallo lança DOP Moura



A Gallo apresenta o novo DOP Moura, o primeiro azeite Gallo de Denominação de Origem Protegida. Sendo Moura reconhecida pelos consumidores como a região produtora de azeite por excelência, Gallo DOP Moura é um azeite que incorpora os elevados conhecimentos de Gallo e o que melhor se faz em Moura. O Gallo DOP Moura é feito a partir de três tipos de azeitona - verdeal, cordovil e galega -, resultando num azeite de baixa acidez (0,5°), com aroma e sabor frutado, com ligeiro amargo e picante. Um azeite DOP tem origem numa área geográfica delimitada, com solos e clima característicos, sendo elaborado com azeitonas de várias variedades de oliveiras.

Serras de Azeitão com nova imagem



A Bacalhã Vinhos de Portugal relançou a nova colheita do vinho Serras de Azeitão branco, tinto e rosé com uma nova imagem. A nova imagem pretende apresentar o rótulo como uma obra de arte contemporânea, usando uma linguagem marcadamente plástica e de grande impacto táctil, para além da visual, aumentando a atractividade do rótulo. Mais uma vez, o rótulo contempla aplicação em Braille, onde o design e função trabalham em harmonia.

Colaboraram nesta edição:

Depósito da Marinha Grande
Rua de São Bento, 41 B
1200-815 Lisboa
Tel: 213 963 096

Genevieve Lethu
Rua 4 de Infantaria, 20 C
1350-272 Lisboa
Tel: 213 869 060

Area
C.C. Amoreiras
1070-103 Lisboa
Tel: 213 715 350

Villeroy-Boch
C.C. Amoreiras
1070-103 Lisboa
Tel: 213 833 834

Temahome
Rua da Escola Politécnica, 49
1250-099 Lisboa
Tel: 213 826 840

Villeroy-Boch - Intério Chiado
Rua Garrett, 49-51
1200-203 Lisboa
Tel: 213 428 739