

# FRIGO WEEKLY 117

## A LEZIONE DI SOSTENIBILITÀ



### Germinal

L'olio di semi di sesamo biologico Germinal Bio viene estratto da semi di sesamo provenienti da coltivazioni biologiche. È ottenuto con soli processi fisici, salvaguardando così tutte le proprietà organolettiche della materia prima. L'olio di semi di sesamo biologico può essere usato a crudo come condimento per insalate, risotti e paste. Ha un sapore inizialmente dolce che rilascia una nota potente sul finale.

“Ogni individuo ha il potere di fare del mondo un posto migliore.”

**SERGIO BAMBARÉN**

### Cibo Crudo

L'erba d'orzo è un superfood vero e proprio carburante per il nostro corpo poiché ricca di vitamine, calcio, magnesio, potassio, fibre e antiossidanti.



**CONSIGLIO ECO** Se parti per una vacanza ricordati in tempo di consumare tutto il cibo che hai sia in frigo che nel freezer.

[www.alezionedisostenibilita.it](http://www.alezionedisostenibilita.it)

## CON LA FRIGGITRICE AD ARIA RISPARI IL 50% DI ENERGIA



*Philips presenta la nuova Airfryer Premium XXL, un pratico e rivoluzionario chef a domicilio che unisce alte performance e design compatto per offrire cotture salutari con fino al 90% di grassi in meno consumando la metà dell'energia.*

**E**stremamente capiente - cucina fino a sei porzioni con l'ampio cestello da 7,3 litri - e compatta al contempo per adeguarsi alle metrature delle cucine moderne, Airfryer Premium XXL è in grado di preparare in poco tempo piatti gustosi per tutta la famiglia o per gli amici: antipasti, secondi di carne e pesce, contorni, verdure alla griglia e perfino dolci e dessert. E nel caso di ricette più frequenti e gettonate, come patatine fritte, pesce e pollo, interviene la tecnologia intelligente Smart Sensing che, grazie a un solo tocco, consente di cuocere i piatti regolando automaticamente il tempo e la temperatura. Airfryer Premium XXL cuoce 1,5 volte più velocemente di un forno, riducendo notevolmente i tempi necessari alla preparazione dei pasti, e per questo rappresenta una vera soluzione per risparmiare fino al 60% di energia. Salvando inoltre i propri piatti preferiti



attraverso la funzione "Salva Preferito", Airfryer Premium XXL cucinerà i pasti già avendo in memoria temperatura e tempo di cottura. Philips Airfryer Premium XXL è davvero una soluzione attenta alla salute e vanta la tecnologia Fat Removal che separa e cattura il grasso in eccesso, senza compromettere la qualità e il gusto dei piatti. Inoltre, il sistema Rapid Air, con il suo esclusivo design "a stella marina", di-

stribuisce l'aria calda per preparare piatti e frittate che si mantengono croccanti all'esterno e teneri all'interno, con poco o perfino zero olio aggiunto. E se mancasse ispirazione in cucina, è possibile scaricare l'app gratuita Philips NutriU. Su NutriU sono disponibili oltre 500 ricette realizzabili con Airfryer, da seguire facilmente passo dopo passo, ma anche articoli di nutrizione e consigli di cucina.



*PICA: la piattaforma di Cavit per una viticoltura eco-sostenibile.*

Mastri Vernacoli rappresenta il connubio tra la diversificata varietà dei vitigni del Trentino, sia autoctoni che internazionali, e l'expertise decennale di Cavit fatta di tradizione, cura e dedizione nel pieno rispetto delle persone e dell'ambiente con una proposta di selezionati vini DOC: dal Müller Thurgau al Terol-



dego Rotaliano, dal Gewürztraminer al Marzemino, fino alla Nosiola, allo Chardonnay e al Lagrein.

Il legame con il territorio d'origine è la base della filosofia e del modus operandi di Cavit: una vera e propria mission che ha guidato, nel 2010, la nascita del progetto PICA - acronimo di Piattaforma Integrata Cartografica Agriviticola - che rappresenta la più avanzata tecnologia in Italia per l'implementazione di una viticoltura di precisione, intelligente ed eco-sostenibile.

Un impegno decennale del consorzio, messo in atto attraverso azioni concrete che promuovono e promuoveranno una sostenibilità ambientale, sociale ed economica e che oggi trova chiara espressione anche sulle nuove bottiglie della linea Mastri Vernacoli, rivisitate nel logo e nell'etichetta con l'aggiunta di nuovi importanti dettagli come "Coltiviamo la Sostenibilità". Un messaggio che i consumatori, sempre più sensibili a questo importante tema, troveranno direttamente sull'etichetta frontale, mentre sulla retro etichetta un QR code li rimanderà al sito della cantina per ulteriori informazioni e approfondimenti relativi all'approccio di Cavit alla sostenibilità.

