FRIGO *WEEKLY 181*
DETAILS

Balocco
Le Pere dell'Emilia Romagna, candite secondo la tradizione Agrimontana senza coloranti né aromi artificiali, incontrano l'intensità del cioccolato fondente, dando vita a un gusto dolce, leggero e irresistibile.

> ***Al cenone di Natale con i parenti come da tradizione mi siedo dalla parte del torto.***
>
> ***SAMANTHIFERA, TWITTER***

Agromonte
Agromonte celebra la sua storia con una Capsule Collection di tre latte illustrate: oro, verde e rossa. Ognuna omaggia la Sicilia e il pomodorino, racchiudendo salse, bruschette e pesti Made in Sicily. Eleganti, sostenibili e da collezionare, sono il regalo perfetto per un Natale autentico.

CONSIGLIO ECO *La prima regola di un buon cenone è non sprecare cibo.*

www.alezionedisostenibilita.it

NATALE NON BANALE

Ogni Natale, per forza o per piacere, ci troviamo a cercare qualcosa da mettere sotto l'albero e da portare in tavola. Che lo vogliamo o no, spendere un po' di più per qualcosa che normalmente non acquisteremmo fa sembrare il Natale più autentico. Forse è sbagliato, ma per ora è così: ci resta solo trovare qualche idea originale che ci guidi negli acquisti.

ESPERIENZA SENSORIALE

Twinings trasforma anche quest'anno il Natale in un momento speciale con una nuova elegante scatola in metallo da 40 filtri. Il design racconta una fiaba d'inverno, tra neve lieve, pattinatori, coniglietti e ingredienti che danzano come stelle comete. All'interno, una selezione pensata per ogni momento: English Breakfast, Earl Grey, tè nero al Caramello e al Pompelmo Rosa e Bergamotto, infuso Ciliegia e Cannella, Camomilla bio, tè verde Earl Grey e al Limone. Un regalo che unisce gusto, magia e tradizione.

DA COGLIERE DALL'ALBERO

Decorative e golose, le palline natalizie Babbi aggiungono un tocco di magia all'albero.
All'interno di ciascuna, una dolce sorpresa: un assortimento di Babbini e CuBon, racchiuso in un design festivo e raffinato che donerà gioia a grandi e piccini.

ALERNATIVA AL PANDORO

Borsari celebra Verona anche con l'Offella 72ore, lievitato storico dalla forma tronco-conica e copertura di nocciole, semplice e armonioso, racchiuso in una elegante scatola di latta.

L'ALBERO SI FA DI CIOCCOLATO

La magia del Natale inizia con i preparativi, e creare decorazioni fatte in casa è un rito che unisce grandi e piccoli. A questi momenti Cioccolato Gourmet dedica CIOCCOABETE, l'albero natalizio componibile in finissimo cioccolato fondente. Bastano poche semplici indicazioni e un po' di fantasia per montare i quattro dischi guarniti con nocciole alla fragola, arachidi, pistacchio e cocco sul fusto. Il risultato è scenografico e delizioso, grazie alla qualità del cioccolato e alla cura dei dettagli. Un'idea firmata dai fratelli Alemagna che unisce tradizione e creatività. Buon Natale!

IL PRIMO MILLESIMATO DI CARTIZZE DRY 2024

Per il 2025 la storica cantina Ruggeri presenta il suo primo Cartizze millesimato. Uno spumante fruttato e floreale, sorprendente per la complessità delle note di mela gialla e fiori di glicine, sostenute da un perlage fine e persistente. La sua struttura nasce dal Metodo Ruggeri, che prevede sei mesi di sosta sui lieviti, un tempo molto più lungo rispetto agli standard del Prosecco Superiore. Ne risulta un vino equilibrato, capace di superare la tradizionale leggerezza dello stile.
Con questo debutto Ruggeri celebra il Cartizze, il Grand Cru del Prosecco Superiore DOCG, riconosciuto dall'UNESCO come Patrimonio dell'Umanità. "Un millesimato intrigante per un'annata bizzarra", racconta l'enologo Andrea Canal. "Il 2024 ha alternato primavera fredda e piovosa a un'estate molto calda: ne sono nati vini dal bouquet ricco e dall'acidità perfettamente bilanciata."