



Ginarte
È il Premium Dry Gin italiano dedicato al mondo dell'arte. Un gin secco, versatile e raffinato, dal gusto equilibrato, perfetto per i grandi classici della cocktail mixology.



Un dessert senza formaggio è come una bella a cui manchi un occhio.

ANTHELME BRILLAT-SAVARIN

Bollo

Elisir d'Amore" è una collezione in vetro soffiato che include due capolavori Bonollo 1908: Grappa Moscato e Grappa Amaro Barrique invecchiata, ottenuti da vinacce distillate secondo il Sistema Unico Bonollo, unendo oltre un secolo di esperienza familiare all'innovazione tecnologica degli ultimi trent'anni.



CONSIGLIO ECO Ogni kg di cibo non sprecato corrisponde a 1,76 kg di CO2 non emesse nell'aria.

www.alezionedisostenibilita.it

LE COSE CHE FORSE NON SAI DEL GORGONZOLA

Il Gorgonzola Dop potrebbe contribuire alla prevenzione dell'Alzheimer. Una ricerca del Weizmann Institute, pubblicata su Cell Metabolism, evidenzia il ruolo della spermidina, di cui questo formaggio è naturalmente ricco, nel favorire la crescita e la proliferazione cellulare.

Questa è solo una delle tante curiosità che "forse" non sappiamo sul Gorgonzola.

E' NATURALMENTE PRIVO DI LATTOSIO
Durante la fermentazione, i batteri lattici consumano quasi tutto il lattosio: nel Gorgonzola restano solo tracce minime.

COLESTEROLO MODERATO
Un etto di Gorgonzola ha la stessa quantità di colesterolo di 100 grammi di carne magra di vitello, fuso di tacchino, pollo senza pelle, bresaola o orata e branzino di allevamento e i suoi valori di grassi totali sono del tutto allineati a quelli di altri formaggi.

UNA CHICCA PER INTENDITORI
Cioccolato fondente fuso da intingere con cubetti di Gorgonzola Dop piccante, per un abbinamento dolce-salato da veri intenditori.

UN'ARTE PER POCHI
Solo circa 400 casari producono il vero Gorgonzola DOP, controllato dal Consorzio per la Tutela del Formaggio Gorgonzola.

SENZA CONSERVANTI NÉ ADDITIVI
È prodotto solo con latte, fermenti e muffe selezionate, seguendo un disciplinare rigoroso che garantisce sicurezza e qualità.



MEGLIO A TEMPERATURA AMBIENTE
Va servito dopo 30 minuti fuori dal frigo. Per conservarlo, eliminare la crosta e avvolgerlo bene.

PIÙ DIGERIBILE

La lunga stagionatura scinde le proteine in molecole più piccole, rendendolo più facilmente digeribile.

FAVORISCE IL BUON UMORE
È ricco di triptofano, amminoacido coinvolto nella produzione di serotonina e melatonina, legate a benessere e sonno.

STIMOLA IL DESIDERIO

Contiene sostanze come feniletilamina e tirosina, che favoriscono dopamina e piacere, oltre al suo aroma unico.

PERFETTO ANCHE CON I COCKTAIL
Ideale per l'aperitivo: si abbina bene a vini strutturati, birre artigianali e drink.