



### PEDON

#### SEMI DI CANAPA

Rientrano tra i super food, poiché contengono gli 8 amminoacidi essenziali, vitamina E e proprietà antiossidanti. Ideali per arricchire insalate, macedonie, frullati e muesli per la colazione o la merenda, oppure per aggiungere una nota croccante e di benessere agli impasti dolci o salati (biscotti, pane e grissini, ad esempio). Si possono consumare anche crudi, come snack salutare in ufficio o prima di un allenamento.



### DIMMIDISI

#### COCCO E MELOGRANO

Frutta freschissima, pronta da mangiare: uno spuntino perfetto per mantenersi in forma durante la giornata. La Frutta Fresca Dimmidisi offre anche la bontà del melograno e la croccantezza del cocco, che si aggiungono alla macedonia, al melone e all'ananas già presenti nella gamma. Proposti in ciotole con forchettina, sono pronti per essere consumati.

### HAMPSTEAD TEA

#### TÈ E INFUSI

Tutta la gamma è creata dai più esperti tea testers che utilizzano esclusivamente tè ed erbe selezionati, sia che si tratti di tè nero, bianco, oolong o verde. Le foglie superiori e i germogli vengono raccolti rigorosamente a mano e lavorati senza utilizzare aromi o conservanti artificiali. Le bustine sono sigillate una a una e confezionate senza colla, punti metallici e sbiancanti chimici. Quattro le infusioni: Tè verde con Limone, Oolong con Pesca, Tè verde con Lampone e Oolong con Sambuco.



### NÀTTÙRA

#### SUGHI BIO

Solo pomodoro maturo, 100% italiano e certificato bio, in tre varianti: al Basilico, all'Arrabbiata e alle Verdure. Tutti senza aglio. Gli ingredienti sono di altissima qualità e vengono selezionati con cura prima di essere lavorati. A essi viene aggiunto solo olio extravergine d'oliva, per un prodotto sano e genuino, non influenzato da alcun additivo chimico. I Sughi Bio di Nàttùra sono inoltre certificati Vegan Ok.



### SARCHIO

#### LINEA SENZA GLUTINE E VEGAN

Senza glutine e vegani, sfruttano da sempre l'olio di semi di girasole bio al posto di quello di palma, con l'obiettivo di proporre una linea di biscotti a base di ingredienti semplici, leggeri e dall'alto valore nutrizionale, completamente biologici e di qualità superiore.

### LE TERRE DI ECOR

#### YOGURT CASCINE ORSINE

Il latte delle Cascine Orsine arriva nel laboratorio dell'Antico Podere Bernardi, dove viene pastorizzato, concentrato e raffreddato a 40°. Inoculati i fermenti, in seguito il latte (che non viene omogeneizzato) viene fatto riposare 7-8 ore, trasformandosi in yogurt. A quelli bianchi non è aggiunto dolcificante, mentre quelli con frutta e con vaniglia sono dolcificati con succo di mela concentrato. Il processo di fermentazione è del tutto naturale, per uno yogurt prodotto in armonia e a contatto con la natura.

