

HIRDETÉS

ÉLMÉNYTELI NYÁR SOPRONBAN

Ha szeretné, hogy a nyár az igazi kalandokról szóljon, vegye Sopron felé az irányt, és **szálljon meg a Fagus Hotelben!** Csobbanás a medencékbe, kalandparkok, barangolás akár két keréken, ínycsiklandó gasztróélmények, napsütéses reggelek a teraszon, a természet szívében. Akár már most foglalhat 20+5% kedvezményrel! www.fagushotel.hu

SOKOLDALÚ ALAPANYAG

A **Riceland előfőzött kukoricaörleménye** kiváló alapja lehet a sós vízben vagy tejben főtt kásának, a polentának, amit kedvünk szerint ízesíthetünk tovább. Megszórhatjuk sajttal vagy túróval, de akár zöldfűszereket is keverhetünk a masszába. Tálalhatjuk tejjel, húraguval, sült hagymával, szalonnával. Tovább fokozhatjuk az élményt, ha a masszából formázott adagokat serpenyőben megpirítjuk, persze készíthetjük édesen is, mintha tejbegrízt főznénk. www.riceland.hu



FOOD AWARDS

KRÉMLEVESEK TERMÉSZETES ALAPANYAGOKBÓL

Izgalmas újdonsággal rukkolt elő a Rege:

laktóz- és gluténmentes krémleveseket kínálnak konzervdobozban. Elkészítésük roppant egyszerű, csak át kell őket önteneni egy edénybe, felfelegeíteni, és máris kész a könnyű, egészséges ebéd vagy vacsora. A többféle íz (zöldborsó, sütőtök, édesburgonya és paradicsom) között mindenki talál kedvérevalót, mindezt tartósítószer-, színezék- és szintetikus adalékanyagok nélkül!

www.regeweb.hu



FOOD AWARDS

VEGÁN MASCARPONE

A **Veganchef** termékcsalád tagjai teljes mértékben vegánok, semmilyen módon nem érintkeznek állati eredetű anyagokkal (pl. hús, tej, tojás), még nyomokban sem. A **Veganchef Mascarpone** puha, enyhe ízű krém,

ami nemcsak tiramisukészítésre alkalmas, de remek alapja lehet tortáknak, fagyaltoknak és pohárkrémeknek is. Sós ételekhez is kiválóan használható, harmonizál a zöldekkel, selymes mártás főzhető belőle.

veganchef.hu



FOOD AWARDS

A KÁNIKULA ITALA

Hűsítő, édes italt keres a nyári forróságban? Elő a behűtött szódászfionnal, és **készítsen málnaszörpöt a Piroska klasszikus gyümölcszörpjéből!**

Az eredeti, hamisítatlan málnaszörp édes, gyümölcsös, sűrű, 50 százalékos málnasűrítmény víz és cukor hozzáadásával készül. Tartósítószermentes! <https://piroskaszorp.hu/>



FOOD AWARDS

IGAZI KLASSZIKUS FELTURBÓZVA

Nincs frissítőbb ital a nyári kánikulában a legújabb **Simon Fresh** kreációnál! Az **Alma-birsfröccs** alapja a zamatos birsalma, a pezsdítően finom ital hozzáadott cukor, mesterséges adalék vagy tartósítószer nélkül készül.

www.simongyumolcs.hu



EGY ADAGNYI EGÉSZSÉG

A rohanós hétköznapokat könnyíti meg az **Eisberg egyadagos, Az Én salátám salátakeveréke**. Fehérjével, öntettel kiegészítve gyors, vitamindús vacsora varázsolható belőle. Kerülhet szendvicssalátába, tortillába, de köretként is tökéletesen megállja a helyét. Az Én salátám római salátából, endívia salátából, sárgarépából, jégsalátából, frizé salátából, piros lollo salátából és bébispenóból áll. Egy zacskó pontosan egy adagra elegendő, így nem kell attól tartani, hogy a maradék másnapra megszottyad a hűtőben.

www.eisberg.hu