



Jamie Magazine
May 2016

35.000 copies

PER INIZIARE



**INSOLITA
DOLCEZZA**

Lo zucchero di cocco è un dolcificante naturale che viene estratto direttamente dal nettare dei fiori della palma di cocco. Il gusto? Un po' speziato, ma sempre dolce. Ha un indice glicemico un pochino inferiore rispetto allo zucchero bianco classico, ma è da utilizzare sempre con moderazione, cosa che vale per tutti i tipi di zuccheri. Da provare per dare una carica in più a dolci e bevande. Quello di Fior di Loto è biologico e coltivato senza l'uso di pesticidi e fertilizzanti di sintesi.



MAGIA? NO, MAGIMIX! Una novità destinata a far parlare di sé. Cook Expert di Magimix è un robot tutto-in-uno che permette di preparare un pasto senza sporcare una sola pentola. Dall'antipasto al dessert cuoce rapidamente, ad induzione, e senza difficoltà direttamente all'interno del contenitore di metallo. Con i suoi 12 programmi automatici è in grado di preparare praticamente qualunque pietanza. Sono disponibili centinaia di ricette, ma è anche molto semplice adattare direttamente quelle di uso quotidiane al robot.

**Olio
da collezione**

Nell'area di San Polo, nel cuore del Chianti, l'azienda Pruneti produce olio extravergine di oliva proveniente dalle 26.000 piante che fanno parte della proprietà. Le varietà tradizionali del territorio vengono valorizzate e preservate. In ogni bottiglia di olio c'è tutta la passione dei fratelli Pruneti che, con alle spalle una storia familiare di oltre cinquant'anni, hanno una missione: quella di produrre il migliore extravergine possibile, controllando tutta la filiera produttiva e mantenendo la tradizione.

