



Cameo

Con i Fermenti per Yogurt è possibile realizzare uno yogurt fresco e di qualità in pochi semplici passaggi. Infatti, è sufficiente aggiungere al composto che si trova all'interno di ciascuna confezione un litro di latte vaccino per ottenere 1 kg di yogurt fresco e cremoso fatto con le proprie mani.

“ Impara a cucinare, prova nuove ricette, impara dai tuoi errori, non avere paura, ma soprattutto divertiti.

JULIA CHILD

Gordon's

Creato con ingredienti della migliore qualità e utilizzando aromi 100% naturali, Gordon's Limoni di Sicilia è il perfetto bilanciamento tra le note di ginepro e i migliori limoni dell'isola che donano alla ricetta originale di Alexander Gordon un twist citrico e fresco perfetto per le calde giornate estive.

CONSIGLIO ECO Individua una lista di alternative sostenibili ai prodotti di uso comune.

SCUOLE DI CUCINA PRONTE A RIPARTIRE



Sopravvissuti ad un anno che ha messo a dura prova l'attività imprenditoriale, ma non la voglia di cucinare, eccoci di nuovo pronti a riappare il grembiule per insegnare ai corsisti un'arte che è carica di tradizioni, riti ed emozioni e che solo le scuole di cucina possono trasmettere con professionalità! Pronti a riappare il grembiule perché abbiamo ancora voglia di raccontare un altro anno di ricette, risate, compagnia, e convivialità.

Pronti a riappare il grembiule perché quando siamo nella nostra cucina tutto passa.

Pronti a riappare il grembiule perché abbiamo visto durante il lockdown tanta voglia di imparare a cucinare ricambiata solo da improvvisazione di inesperti insegnanti da tastiera.

Pronti a riappare il grembiule perché quando qualcuno da noi impara una nuova ricetta ancora ci viene da sorridere.

Pronti a riappare il grembiule perché la scuola di cucina ha una vita propria, una sua anima e non ha bisogno di vaccini.

Pronti a riappare il grembiule! Il perché forse non lo sappiamo bene neanche noi, ma eccoci ancora qua, pronti a riappare il grembiule, perché questo è il nostro posto, la nostra postazione, e finché ci sarà un solo corsista che avrà voglia di imparare, noi staremo qua, pronti a riappare il grembiule!

Massimo Vaccaro

Il ghiaccio è aromatizzato

Esiste un ingrediente capace, da solo, di trasformare un bicchier d'acqua in una bevanda fresca, dal gusto delicato e raffinato?

La risposta alla domanda la propone Ice Cube, con un prodotto rivoluzionario. Arriva Zhero, ghiaccio alimentare aromatizzato in quattro proposte: 100% naturale, senza zuccheri, totalmente senza calorie e perfetto per ogni drink grazie al sapore equilibrato e genuino.



Zhero non altera, infatti, ma esalta il gusto di ogni drink grazie a una gamma di sapori che richiamano le migliori tradizioni del Paese. Il sapore dello zenzero (Zhero Spice Scent), l'acidità del limone (Zhero Citrus Zest), la freschezza del Mediterraneo a base di menta e rosmarino (Zhero Med Twist), la dolcezza del lampone e fiori di sambuco (Zhero Forest Notes).

Ma come utilizzarlo? Semplice, perché Zhero non necessita di alcuna preparazione: con due cubetti in un bicchier d'acqua il drink è già pronto per essere consumato. Ma, per chi non si stanca mai di sperimentare, gli abbinamenti possibili sono molti: basta una tonica, del gin oppure vodka e il risultato sarà sorprendente.

Alcuni suggerimenti?

1. ZHERO Spice Scent decorato con zenzero e servito con acqua Perrier.
2. ZHERO Citrus Zest con gin per un gin tonic perfetto.
3. ZHERO Forest Notes shakerato con vodka e servito in coppa con un lampone.
4. ZHERO Med Twist servito con la tonica Sanpellegrino e decorato con menta e rosmarino

Un'idea semplice, economica e sfiziosa, in grado di risolvere ogni momento di relax e condivisione, acquistabile nei principali supermercati e tramite il servizio di delivery offerto da Winelivery, la app che consegna in trenta minuti in diverse città italiane, direttamente a casa, tutto l'occorrente per un drink eccezionale, Zhero incluso!



FRIGO

PRODOTTO FRESCO NELLE SCUOLE DI CUCINA



DIRETTORE RESPONSABILE
MASSIMO VACCARO
massimo.vaccaro@frigomagazine.com

CAPO REDATTORE
SERGIO BRAMBILLA
redazione@frigomagazine.com
Tel. 0249786808

PROJECT MANAGER
LUIGI MOLGORA

PROGETTO GRAFICO
Antonio Rolli
IMPAGINAZIONE
Grazia Positano

HANNO COLLABORATO
Sara Molgora, Aldo Pacciolla,
Paolo Scevola Ruscellotti,
Elena Varini

PER LA PUBBLICITÀ
O.P.Q. Srl - Via G.B. Pirelli, 30
20124 Milano Tel 02/66992511
info@opq.it - www.opq.it

