

**SPECIALE PROVA COSTUME**  
**Il gusto si fa light**



**GNOCCHETTI GOLOSI**

Solo 119 calorie per 100 g di prodotto: niente grassi, niente additivi e conservanti, 80% di polpa di patate e tanto gusto per il palato. Ecco il primo perfetto, che strizza l'occhio alla bilancia. Gnocchi di patate dalla forma classica, morbidi, a tronchetto: sapore delicato, ma con una marcia in più.

● Gnocchi Light, Patamore, classici gnocchetti di patate senza grassi, da 500 g, a circa 2,30 €.



**BUONE LE VERDURE**

Mix di gustosi ortaggi selezionati (carote, fagiolini, peperoni, cavolfiore, broccoli, taccole, cipolle), senza grassi né sale aggiunti. Per un contorno pronto in 5 minuti, naturalmente ricco di fibre alimentari e vitamine A e C. Dalla linea Benessere di Orogel, solo 22 calorie ogni 100 g.

● Contorno Leggerezza, Orogel, misto di verdure surgelate individualmente e poi mescolate, 450 g, a circa 2,40 €.



**ANCHE IL GELATO!**

Solero unisce la bontà della frutta all'attenzione per la linea: i gelati, dal ridotto apporto calorico, sono prodotti senza aromi artificiali. Solero Exotic Explosion, utilizzando un nuovo ingrediente alimentare brevettato (ISP, Proteina Strutturante del Ghiaccio), contiene ancora più frutta, per sole 90 calorie.

● Solero Exotic Explosion, Algida, nei migliori bar, gelato da passeggio monoporzione, 75 g, a 1,50 €.

**DA TENERE IN CANTINA**



● **Chardonnay DOC**

Piacevole come aperitivo, accompagna idealmente antipasti magri, minestre delicate e piatti a base di pesce e crostacei (Chardonnay, Cantina D'Isera, 75 cl, circa 7 €).



● **Bolgheri Rosé DOC**

Esordio nel 2010 di questo vino Doc dal colore rosa peonia brillante, prodotto con 70 % di Cabernet Sauvignon e 30% di Syrah. (Poggio ai Ginepri Rosé, Tenuta Argentiera, 75 cl, prezzo medio 8 €).



● **Malvasia IGT** dal

gusto equilibrato, piacevolmente fresco. Vino da meditazione, si accompagna bene ai formaggi piccanti, alla pasticceria secca e ai gelati (Capofaro Malvasia di Salina, Tasca d'Almerita, 75 cl, a 25 €).



● **Spumante Brut Rosé**

Fine ed elegante, ha ottima acidità e corpo. Perfetto al momento dell'aperitivo, è un vino consigliabile a tutto pasto (Cellarius Brut Rosé, Berlucchi, 75 cl, in enoteca a 22 €).



● **Liquore alla mela**

Si esprime al massimo consumato fresco, puro o con ghiaccio; da provare mixato a Prosecco per un cocktail sfizioso o con una macedonia di frutta fresca (Mela del Peccato Of Bonollo, 70 cl, a circa 20 €).

**prodotti a confronto**

**MORBIDISSIMI STRACCHINI**

**1** Tanto gusto, con il 50% di grassi in meno per un formaggio a ridotto contenuto calorico, prodotto con latte parzialmente scremato (Certosa Light, Galbani, 200 g, a 2,39 €).

**2** Cuore cremoso: un formaggino supermorbido con il sapore delicato del latte fresco (Stracchino Cuore Tenero, Pettinicchio, 170 g, 2,17 €).

**3** Alta digeribilità: adatto a chi è intollerante al lattosio e a chi soffre di pesantezza dopo i pasti. Senza rinunciare al gusto (Stracchino Accadi - Alta Digeribilità, Granarolo, 100 g, a 1,39 €).

**4** Allo yogurt: ricco di fermenti lattici, unisce al gusto del formaggio le proprietà benefiche dello yogurt più fresco (Tomasoni, 200 g, a 1,87 €).



bianche e cremose golosità