

Jutarnji list, 06.11.2016.

Raskošno novo ruho

promo

Proizvod godine



Odabran je Proizvod godine: ABC svježi krem sir tvrtke Belje proglašen je pobjednikom u kategoriji sira namaza među proizvodima iz Hrvatske. Odabrani Proizvod godine prestižna je nagrada čije dobitnike biraju potrošači temeljem istraživanja jedne od najvećih svjetskih istraživačkih tvrtki ACNielsen, a dodjeljuje se proizvodima koji su najviše impresionirali svojom funkcionalnošću i inovacijama. Marketinški koncept osmislen je u Francuskoj prije 30 godina i trenutačno djeluje u više od 40 najrazvijenijih država. Ove je godine po prvi puta organiziran u Hrvatskoj, a potrošači su birali svoje favorite među 65 proizvoda u 21 kategoriji.

Novosti iz dućana

Lonci&Poklopci by Bajde predstavljaju novost u ponudi: talijanski brand Brandani. Istančan smisao za kombinaciju izvanrednog dizajna, vrhunske estetike te pouzdane i praktične funkcionalnosti, sve to čini Brandani posuđe neodoljivim. "Onaj tko razumije žene, trendove i modu, uspije je u životu!" To se svakako može reći za tvorce posuđa i kuhinjskih aparata Brandani, koji će inspirirati vaše kuhanje! Brandani obuhvaća posuđe od keramike i kućanske aparate neophodne u svakoj kuhinji. U svakom slučaju Brandani će biti zvijezda vašeg stola, bez obzira radilo se o obiteljskom ručku, večeri s prijateljima ili o posebnoj prilici.

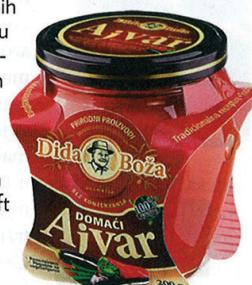


Slatke strasti

Smedji šećer dobiva se od soka šećerne trske. Za razliku od bijelog je nerafiniran uslijed čega na njegovim kristalima ostaje i melasa, koja mu daje specifičnu boju, okus i miris karamela (svjetli ima oko 3,5%, a tamniji oko 6,5% melase). Svjetli Muscovado sadrži manji postotak melase od Tamnog te je zbog blagog okusa idealan za pripremu svih vrsta jela. Melasa šećer sadrži visok postotak melase (oko 10%) što mu daje specifičnu aromu te se uglavnom koristi u pripremi slastica i raznih umaka. Svjetli Muscovado je svijetle, bež boje i sitnih kristala dok je Melasa šećer izrazito ljepljive i vlažne teksture, sitnih tamno smeđih kristala. Sve vrste Enzian smedjih šećera potražite u bolje opskrbljenim prodavaonicama.

Raskošno novo ruho

Ove jeseni svoj obiteljski stol možete upotpuniti s poboljšanom recepturom Dida Boža ajvara i uživati u ovoj izvorno makedonskoj deliciji pripremljenoj prema tradicionalnoj recepturi. Puni i postojani okus upotpunit će mnoga jela i dati im novi doživljaj. Savršen omjer sastojaka osvojiti će nepca raznovrsnih gurmana diljem Hrvatske, regije i šire. Uz pakiranje od 200 grama, od ove jeseni na policama možete pronaći i gurmansko pakiranje od 550 grama koje će Vaše pečenje, omlet ili ribu sa žara učiniti raskošnjom. Isprobajte Dida Boža ajvar i kao vegetarijanski namaz jer ova prirodna delicija napravljena od 95% povrća pruža jedinstven okus prirode. Osim na policama Vaših omiljenih dućana, široku paletu ekoloških i prirodnih proizvoda možete pronaći u noootvorenom Dida Boža gift shopu u Radicevoj 12 u Zagrebu.



Energetski obrok za sportaše

Svaki sportaš zna važnost pravilne i uravnotežene prehrane. Upravo je zato za njih tjestenina "savršena" hrana jer sadrži proteine neophodne za izgradnju mišića, ugljikohidrate koji pružaju energiju, vitamine i minerale za normalno funkcioniranje organizma, ali i vlakna koja su ključna za zdravu probavu. U Barilli su ozbiljno shvatili geslo "Dajmo ljudima hranu, koju bismo dali svojoj djeci" i napravili tjesteninu koja u potpunosti ispunjava filozofiju "Dobro za tebe, dobro za planet". "Dobro za tebe" - odnosi se na kontinuiranu predanost u poboljšanju proizvoda, motiviranju ljudi na zdrav život i pristup prehrani uz društvenu odgovornost. "Dobro za planet" - znači odgovornu proizvodnju uz promicanje održivih lanaca nabave i smanjenje negativnog otiska na okolinu.

