

NATURAL

N. 174 mensile - dicembre 2017 - 2 euro

Margot Robbie

MI BUTTO FELICE
NELLA VITA,
UN FIUME IN PIENA

BEAUTY

POESIE PER
L'OLFATTO
LE EMOZIONI
DEI PROFUMI

DIETA

MENU
E ASTUZIE
SALVALINEA

VACANZE

SULLE ALPI
FRA NEVE, SPA
E CIBI GOLOSI

Che gioia
è Natale!

Come rendere speciale la festa più

natural
NATALE

6. Invecchiata naturalmente in barriques e piccole botti,
Grappa Riserva aged 22 years, Nonino

SPECIALITÀ DOLCI E SALATE

*Dallo champagne più
pregiato al pandoro
della tradizione,
le prelibatezze da
mettere sotto l'albero
e nel menu per
stupire i tuoi ospiti*

DI CHIARA DALL'ANESE

Aggiunge un tocco insolito alle degustazioni di Amarone, rum e cognac la Granella di cioccolato Chocaviar, Venchi (12 euro).
2. Perfetta con tutti i tipi di formaggi o con i dolci al cioccolato la Compostaggio di peperoncino, Bio Sol Natura (5 euro).
3. Note di fiori, frutti esotici e agrumi per il brindisi, Champagne Grand Cru Royal Millésimé 2006, Pommery (85 euro).
4. Bouquet fiorito, su cui spicca la zagara, nel Vino biologico spumante Brut Passerina Altamarea, Cù Cù (25 euro).
5. Sentori di cassetta, tabacco e cuoio conciato per il Barbera d'Asti Docg Superiore, Montalbera (13 euro).
6. Invecchiata naturalmente in barriques e piccole botti, Grappa Riserva aged 22 years, Nonino

7. Dolce e raffinato, Caffè 100 percento Arabica, Peck (6,50 euro).
8. Da provare ricoperti con una golosa glassa al cioccolato i Fichi secchi Bianchi Grecia, Life (2,50 euro).
9. Senza glutine il Panettone Dolce Natale, Probios (8,99 euro).
10. Maxi formato da due chilogrammi e ingredienti selezionati per il Pandoro confezionato a mano, Bauli (19,90 euro).
11. Ideale per gli antipasti, Salame Strolghino di Culatello I Tesori, Pam Panorama (5,49 euro).
12. Graziosi fiocchi di neve colorati decorano il bicchiere da collezione di crema alla nocciola Nutella, Ferrero (3,19 euro).
13. Assortimento di tè nero e infusi nel Cofanetto in legno nero con 120 bustine, Pompadour (28,50 euro).