



**gustare una cosa fresca, digestiva e poco alcolica.**



verde e marron glacé, sia nei gusti speciali come sambuco, assenzio, moscato rosé, fragolino, tè verde e cioccolato, tutti realizzati con materie prime sempre al top per garantire un prodotto di qualità. L'azienda, nata nel 1984 con il nome di Mozart&Mozart, ha modificato la sua ragione sociale nel 2000, identificandosi con il cognome del titolare. Dopo anni di prove e di ricerche per un gelato artigianale sempre migliore, oggi vanta una teoria di gusti alle creme e alla frutta da capogiro. Ma veniamo ai nostri assaggi entusiasmanti: la crema di sorbetto Fresh con limone, zenzero e vodka; quella all'uva fragola e la Glamour con fragola e Campari. Sono state una piacevole sorpresa anche le gocce di cioccolato: un cuore di gelato racchiuso in un



guscio di cioccolato, di amaretti e di pistacchi. Un plus? Il packaging semplice e raffinato.

**👉** Questo è uno dei cinque prodotti simbolo del prossimo Golosario. È stata esaltante la scoperta dei sorbetti dei coniugi Francesco e Leda Della Negra, per un prodotto destinato a sfondare. E saremo felici di assecondare il loro successo, come una delle grandi e buone novità della prossima edizione di Golosaria.



## lo zucchero integrale

**PANELA SANE BONTÀ - G.T.C.**

**PONTENURE (Piacenza)**

VIA G. PASCOLI, 6 - TEL. 0523510145

[www.sanebonta.it](http://www.sanebonta.it) - [vendite@sanebonta.it](mailto:vendite@sanebonta.it)

**Nelle campagne piacentine ha sede questa storica azienda del biologico che già alla fine degli anni Settanta introduce Panela®, il primo zucchero integrale di canna lavorato con l'esclusivo metodo Panela.**



Nel 1995 viene installato il pastificio bio per la produzione di pasta secca (grano, farro e kamut), trafilata al bronzo ed essiccata a bassa temperatura.

Ma oggi l'offerta si articola su diverse linee di prodotti biologici: dagli zuccheri di canna (Panela delle Ande dalla canna da zucchero e Gulamerah di Bali dai fiori del cocco) ai crackers senza lievito e frollini; dai sughi e condimenti ai prodotti per la prima colazione.

Particolari le alghe selvatiche irlandesi sia pronte per l'uso sia disidratate. Gustosa e leggera è Golamèra, la crema spalmabile al cacao con zucchero integrale Gulamerah, nelle due versioni al latte e alle nocciole con una percentuale bassissima di grassi.

 *Geniale tutta la produzione di Francesco Consoli. Geniale e buonissima.*



## il miele biologico del pontentino

**AZIENDA AGRICOLA VACCARO**

**POTENZA**

CONTRADA TORRETTA, 73 - TEL. 097134784 - 3457030730

mielevaccaro@yahoo.it



**È una vocazione e una passione per i prodotti della terra quella della famiglia Vaccaro che, negli anni, si è specializzata nella produzione di un miele di elevata qualità.**

Da diverse generazioni la famiglia Vaccaro si dedica all'apicoltura. Ha iniziato con il primo alveare il bisnonno dell'attuale titolare Francesco, poi il padre, tra gli anni Ottanta e Novanta ha incrementato la pro-

duzione di miele, per arrivare a oggi con Francesco che gestisce centinaia di alveari.

In questo modo ha saputo coniugare il carattere artigianale della produzione con le qualità dell'innovazione tecnologica e dello studio.

Il fiore all'occhiello della produzione è il miele millefiori, dal colore che varia dal molto chiaro al bruno scuro e dal sapore da dolce a leggermente amaro a seconda dei fiori presenti.

Tra le altre varietà: il rosmarino indicato come disintossicante per il fegato, il delicato miele di sulla, l'aromatico eucalipto, il tipico castagno, il dolce acacia e il profumato arancio.

Inoltre dal lavoro delle api l'azienda Vaccaro ottiene anche pappa reale, propoli e polline.

 *Raro il miele di sulla, notevoli l'eucalipto e il rosmarino.*

vai sul sito  
**ilgolosario.it**  
giorno per giorno tutte le novità