

Eva CUCINA



MENSILE
ANNO X
n. 1
GENNAIO
DATA USCITA
30.12.20

Solo
€1,50

oltre
100
RICETTE
& CONSIGLI



Piatti leggeri
e profumati

SPECIALE RICETTE
AL CARTOCCIO

★ Selezionati per voi ★



FILENI
È NATURALE,
È BUONO



IN REGALO
IL CALENDARIO
2021



Inserito da staccare
e conservare



In forma è meglio
Lo sport ideale
segno per segno

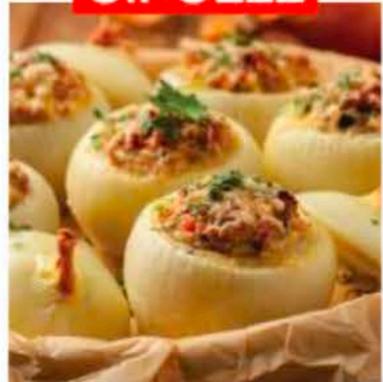
**Bellezza e
make up**
Addio alle
antiestetiche macchie
sulla pelle

Cibi e salute
Come rendere felice
l'intestino

Piatti irresistibili

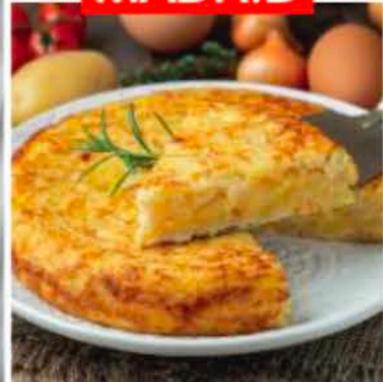
Idee gustose anche per celiaci,
dall'antipasto al dolce

CIPOLLE



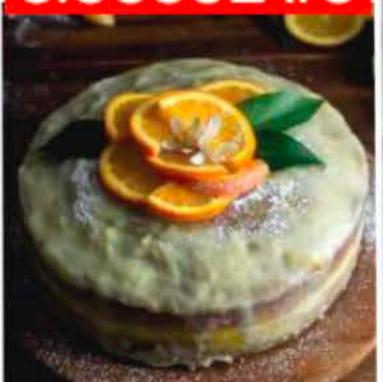
Ottime protagoniste
per stupire i vostri
palati e i vostri ospiti

MADRID



Città ricca di storia,
arte e cultura anche
nella gastronomia

CIOCCOLATO



Non si può resistere
al richiamo di tanta
golosità e sensualità

LE STELLE IN CUCINA 2021
IL GUSTO E IL PIACERE DELLO ZODIACO

EUROPEAN NETWORK
10001
ISSN 2240-1741
9 772240 174001



UN COCKTAIL per tutti

Bitter, toniche, soda, vodka, liquori,
gin, proseccchi, essenze e tutto quello
che vi serve per preparare
ottimi aperitivi a casa vostra!
Imparate l'arte dei drink "fai da te"
grazie a questi prodotti esclusivi
e facili ricette

Nasce Fashion Diamond,
la luxury vodka che non ha eguali

Prodotta per il suo ideatore **Giulio Cario** da **La Distilleria Friulia** di Udine attraverso un processo di lavorazione unico al mondo, **Fashion Diamond** si contraddistingue per l'estrema purezza e versatilità. Ideale per essere degustata liscia, si dimostra perfetta anche per accompagnare la preparazione di cocktail e long drink e, infine, gradevole compagnia per pietanze altrettanto nobili come caviale, ostriche, salmone. Una proposta glamour destinata a diventare simbolo degli ambienti più esclusivi.

Pura e unica come un diamante, morbida al palato, fresca e irresistibile. È Fashion Diamond, la prima luxury vodka griffata 100% made in Italy, nata dall'inventiva di Giulio Cario e destinata a conquistare gli ambienti più esclusivi della moda. Ottenuta al 100% da grano italiano, viene distillata ben 7 volte per creare un gusto inconfondibile per prestigio, raffinatezza e stile. Un processo articolato che distillazione dopo distillazione permette di eliminare tutte le impurità e le sostanze diverse dall'alcool.

Dal gusto fresco e irresistibile la Fashion Diamond si rivolge a un pubblico raffinato e gourmet, a palati fini che desiderano degustare un aroma intenso e avvolgente, ma anche a coloro che ricercano e bramano solo qualità e prestigio. Deliziosa per chi ama degustarla pura, servita ghiacciata, ma anche eccellente base per la preparazione di cocktail e long drink, oltre che nobile accompagnamento per pietanze pregiate come caviale, salmone, ostriche.

La luxury vodka unica al mondo



Al naso è leggermente agrumato con note di rosa e lavanda. Al palato, si sente il bergamotto maturato al sole, equilibrato con una leggera spezia amara e floreale, prima di concludersi con un finale di lunga durata. Le bucce essiccate del bergamotto di Calabria e il cedro di Sicilia sono infuse in acqua fredda per rilasciare i loro oli essenziali, prima di essere mescolati a uno spirito neutro di grano italiano.

ITALICUS il rituale dell'aperitivo

Da sorseggiare prima di pranzo o di cena, da solo o come ingrediente da aggiungere, con **ITALICUS Rosolio di bergamotto** si possono preparare diversi cocktail in casa

Il **Rosolio di bergamotto ITALICUS** è un liquore moderno che richiama i sapori di un tempo, elemento chiave di nuovi cocktail, ma che può semplicemente essere gustato anche da solo apprezzandone gli ingredienti naturali, l'aroma fresco e le note di agrumi unite a quelle delle spezie. È prodotto in Italia con ingredienti tipici come i cedri siciliani e il bergamotto IGP calabrese. La bottiglia è in vetro temperato di tonalità cromatica acquamarina con inserti dorati nell'etichetta. Il design artistico si ispira sia all'epoca romanica che al periodo del Rinascimento. Sul tappo, lavorato e decorato artigianalmente, è rappresentato il romano Dio Bacco disegnato come l'Uomo Vitruviano di Leonardo da Vinci.



Negroni bianco

INGREDIENTI PER 1 BICCHIERE
• 50 ml **ITALICUS®** Rosolio di Bergamotto
• 50 ml London Dry Gin
• 50 ml Dry Vermouth

• **Servite** in un bicchiere piccolo con ghiaccio a cubetti e guarnite con le olive accompagnate da Parmiggiano.

Italicus Spritz

INGREDIENTI PER 1 BICCHIERE
• 50 ml di **ITALICUS®** Rosolio di Bergamotto
• 100 ml di Dry Prosecco • 3 olive verdi • un bicchiere da vino grande

• **Provate** a sostituire il prosecco con una tonica per un nuovo modo di gustare lo Spritz.
• È il modo migliore attraverso cui è possibile gustare **ITALICUS** durante l'Aperitivo



Italicus Sgroppino

INGREDIENTI PER 1 BICCHIERE
• 100 ml **ITALICUS®** Rosolio di Bergamotto
• 100 ml Prosecco DOC

• **Servite** in una coppetta da cocktail e guarnite con la scorza di agrumi.

