

Toques de Gourmet

Confira uma seleção de bons produtos lançados durante a feira Boa Mesa



AGILIDADE NA PANELA

Massas e risotti italianos semiprontos são a novidade da La Pastina (tel. 11/3315-7400). A pasta está disponível nas versões casarecce alla puttanesca; penne rigate com cogumelos porcini; tortellini aos quatro queijos; e fusilli ao pesto. Os risotti vêm no sabor alcachofra, cogumelo porcini, trufas e açafrão, e tomate seco. Ficam prontos em 20 minutos. Há também os excelentes óleos de oliva extravirgem portugueses orgânicos Quinta das Marvalhas e Douro Carmo.



GELÉIAS EXÓTICAS

Produzidas artesanalmente, com açúcar orgânico e sem adição de conservantes, as geléias da Senhora das Especiarias (tel. 11/3902-2667) ganharam mais dois sabores exóticos: alfazema e abacaxi com pimenta. As deliciosas novidades juntam-se a outras de sucesso da linha, especialmente a de limão. São indicadas para acompanhar pratos salgados, queijos e embutidos.

RISOTTO RÁPIDO

A Cirio do Brasil (tel. 0800-7073600) apresenta quatro novos sabores de risotto semipronto: milanês, funghi, frango e ervas e primavera, os dois últimos adaptados ao paladar brasileiro.



GRIFE BASSOLEIL

O chef Emmanuel Bassoleil acaba de colocar no mercado sua linha de alimentos (informações pelo tel. 0800-100576). Há quiches, azeites aromáticos e temperos de ervas e especiarias (foto), elaborados com receitas do próprio chef. E também produtos de outra proveniência que o chef avaliou, testou – em alguns casos recomendou alterações no modo de preparo – e concedeu seu selo de qualidade. É o caso de pães, sobremesas frescas, queijos, chocolates, entre outras guloseimas, que integram a linha. Na foto, talharim integral, da Cadoro Di Venezia, e a geléia de açaí da Frutos da Amazônia. São encontrados em empórios e mercados de todo o país.



Matéria que saiu na **Gula de Novembro de 2001** – Especial de Natal – com recomendação dos produtos A Senhora das Especiarias na sessão **Toques de Gourmet** – página 26

