



22/07/2021
570.78 cm² (92%)

FOO
DE



Seguendo el movimiento *Realfooding* y las últimas tendencias en alimentación y nutrición... ¡tomar el aperitivo de forma saludable y deliciosa es posible! Los encurtidos son la clave. Este aperitivo de la dieta mediterránea sacia el apetito, aporta antioxidantes, fitonutrientes y grasas saludables y además es rico en fibra.

Encurtidos

EL SNACK

realfooder

MAS CASTIZO

Tras un proceso de salmuera, a base de vinagre y sal, los vegetales varían su textura; después se aliñan con vinagre, aceite y especias. Nuestro último descubrimiento son las banderillas gourmet de Bombas, Lagartos y Cohetes de Vallekas, que además se conservan y mantienen sin aditivos ni conservantes añadidos, únicamente con un 80% de aceite de girasol y un 20% de aceite de oliva virgen extra (AOVE), aportando múltiples beneficios para la salud gracias a su alto contenido en antioxidantes naturales.

Experiencia, artesanía e innovación se unen en la propuesta de esta empresa madrileña que combina ingredientes clásicos con nuevos desarrollos para darte un bocado diferente.





22/07/2021
530.31 cm² (85%)

¡Ojo! Cría Cuervos

Este blanco de la variedad verdejo, elaborado en La Seca (Valladolid), y con Denominación de Origen Rueda, surge de y para millennials. Es un vino con una imagen fresca, joven y elegante, que rompe con los códigos de las bodegas tradicionales.



PARA *acompañar*

El Bandarra al Fresco

Aperitivo ligero elaborado con una base de vino macerado con especias y cítricos para disfrutar con tónica. Con un sabor suave de naranja amarga y pomelo, contiene menos azúcar que el vermut y es súper refrescante.



4 propuestas **desenfadas**
y muy **mediterráneas**



Cerveza de Monesterio

Es la primera cerveza del mundo creada expresamente para degustar con productos ibéricos. Cerveza de Monesterio es una Lager Original, altamente lupulada cuyo amargor y frescos aromas herbales le dan un toque inicial afrutado que concluye con las notas amargas del lúpulo saphir. Fresca y muy equilibrada, es ideal para acompañar aperitivos. Se trata de un proyecto de Juan Frutos, en colaboración con el maestro cervecero alemán Georg Rittmayer, con un marcado compromiso con el desarrollo local de Monesterio.



Lolea N°5 Rosé

Flores, frutas y especias armonizan en este sofisticado vino que apetece probar. Con un sabor de fondo picante, especiado y un toque frizzante, Lolea N°5 Rosé está elaborado con uva garnacha y tempranillo y posee un característico color rosa palo.