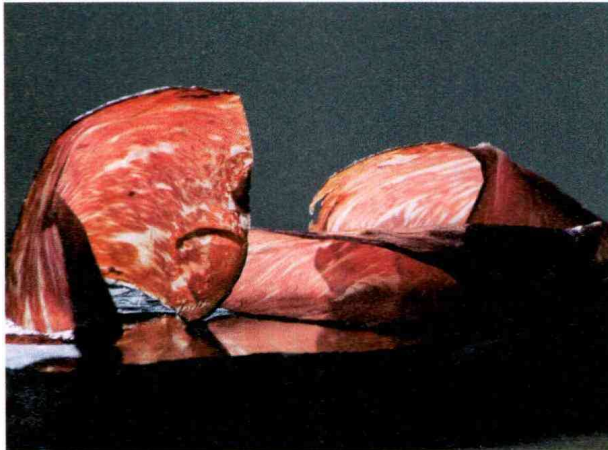


## ULTRAMARINOS



## SE DESHACE EN LA BOCA

ARTESANALMENTE Y CON SELLO, ASÍ LO HACEN EN **CECINAS NIETO**.

Cecinas Nieto está bajo la I.G.P. de León, que cuenta, según un estudio publicado por el Instituto de Biotecnología de León, Inbiotec, con una gran fuente de nutrientes y minerales, y elabora la única cecina *premium* del mercado. Un producto artesano presente en algunas de las despensas más lujosas y que, por suerte, también puede pasar a formar parte de la tuya.



## DE TODA LA VIDA

**Willy Factory** es una empresa familiar que recupera la receta tradicional del pastel de carne murciano aportándole la modernidad de los tiempos que corren. Poniendo el hojaldre en valor, con sus 'willys' rellenos de ingredientes 100% naturales y de la máxima calidad. Dulces como Goya, con crema pastelera y manzana, y salados, hasta aptos para veganos: Flora, con heura, patata, cebolla caramelizada y zanahoria y con margarina en lugar de manteca de cerdo. Con tres tiendas en Madrid y otra en Murcia, con servicio *delivery* y *take away*, son perfectos para apañar un desayuno o si hace falta un tentempié.

## SNACK HEALTHY

Siguiendo la estela de la nutrición sostenible, la compañía de cereales **Kellogg's** ha lanzado **Kellogg Deluxe Snack Mix**, una nueva gama que viene empaquetada en envases sostenibles perfectos para disfrutar en cualquier momento del día. Alto contenido en fibra y ni rastro de colorantes ni conservantes para disfrutar de un saciante (y saludable) aperitivo a partir de frutos secos, frutas tropicales y otros ingredientes de primera calidad. ¡Tenlos siempre a mano!



## MARIDAJE JAMONERO

La **Cerveza de Monesterio** está elaborada a partir de trigo y cebada seleccionados de los campos extremeños, lúpulos nobles de diversas regiones alemanas y agua de gran calidad.

Su fundador, Juan Frutos, ha contado con Georg Rittmayer, "uno de los maestros cerveceros más premiados de Alemania con más de 40 años de experiencia". Se trata de la primera cerveza del mundo creada, expresamente, para degustar con productos ibéricos. Incluida su *lager*, altamente lupulada.

