NATURAL style

N. 162 mensile - dicembre 2016 - 2 euro

Rachel Weisz

ORA SO CHE LA FELICITÀ SI VIVE ATTIMO PER ATTIMO

BEAUTY

RISPLENDI A CAPODANNO
PREPARATI CON CURA ALLA GRANDE NOTTE

FOOD

I DOLCI DEGLI AUGURI
BUONI, BELLI E FACILI DA FARE

WELLNESS

MAGIA DEL DONO
TUTTO CIÒ CHE REGALI, TI TORNA

DEPRESSIONE
LA STRADA PER USCIRNE DAVVERO

COPPIA
IMPARA L'AMORE DAI MONACI ZEN

VACANZE

NEVE DA SOGNO
NEGLI ECOCHALET DI MONTAGNA

Un favoloso Natale

Festeggialo con gioia insieme a chi ami

ISSN 1723 - 2724
9 771723 272005 60162

CAIRO EDITORE

Poste Italiane Spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/2003 art. 1, comma 1, LO/Mi - Euro 4,20 in Belgio, euro 4,35 in Grecia, euro 3,40 in Portogallo (Cont.), euro 4,40 in Principato di Monaco, euro 4,40 in Francia, euro 4,00 in Spagna, euro 5,50 in Austria, chf 6,60 in Svizzera, chf 5,40 in Svizzera Canton Ticino, euro 4,20 in Lussemburgo, euro 5,50 in Germania, euro 3,05 a Malta - Mensile

PRELIBATEZZE DELLA NATURA

Proposte gourmand rigorosamente biologiche e bollicine vegane impreziosiscono i menù delle feste

1. Dieci formati di pasta di grano duro Linea Classica nella Cassetta in legno stile provenzale, Pastificio Masciarelli (35 euro).
2. A base di frumento biologico il Pandoro a lievitazione naturale Dolce Natale in formato da 600 g, Probios (13,25 euro).
3. Sono 10 le confezioni di frutta secca racchiuse nel Christmas Coffret. Parte del ricavato della vendita sostiene la ricerca della Fondazione Umberto Veronesi, Life (50 euro).
4. Dal profumo delicato, è ottenuta da vinacce da agricoltura biologica la Grappa di Chardonnay, Le Carline (21,80 euro).
5. Certificato Vegan, come tutti i vini della cantina, Prosecco Canah, Perlage (14 euro).
6. Da collezionare, la bottiglia in edizione limitata è decorata con un disegno realizzato a mano, Birra di Natale, Forst (31,60 euro).
7. Dolce e leggermente piccante, Mostarda di fichi e cannella, Cascina San Cassiano (7 euro).
8. Prodotto con uve biologiche di alta qualità, Aceto balsamico di Modena Igp biologico, Acetaia Giuseppe Giusti (12 euro).
9. Impreziosisce i piatti con i profumi e i sapori della Sicilia il sale marino impiegato nella seconda fase del processo di maturazione del cappero, Sale di capperi, La Nicchia per *vente-privee.com* (2,50 euro).
10. Da agricoltura bio, Olio extravergine di oliva, Ecor NaturaSì (11,95 euro).