



REVUE DE PRESSE 2011
Sélection d'articles
ESPAGNE

Une opération :



Titre du support	Titre de l'article	Observations support	Date de publication
GONDOLA DIGITAL	Llega la octava edición consecutiva de la campaña Aperitivo « à la française »	Internet	16 juin 2011
NOVEDADES Y NOTICIAS	Ya está aquí de nuevo el Aperitivo « à la française »	Internet	17 juin 2011
EXCELENCIAS GOURMET	Vuelve el Aperitivo « à la française »	Internet	21 juin 2011
COCINA FUTURO	Aperitivo a la francesa	Presse écrite	Juin 2011
CLUB DE GOURMET	Apéritif à la française	Presse écrite	Juillet - Août 2011
H&R	Sopexa celebra otra edición del Aperitif	Presse écrite	Juillet - Août 2011
H&R	Sopexa celebra otra edición del Aperitif	Internet	Juillet - Août 2011
COCINADIEZ	Mini bocados gourmet	Presse écrite	Juillet 2011

GONDOLA DIGITAL

Internet / Presse professionnelle

Audience : 60 000

Date de publication : 16 juin 2011



Los conseguirás tomando leche en cualquiera de sus variedades: entera, semi o desnatada, en el formato Ahorro y con la calidad, el sabor y garantía de siempre.

Inicio :: En profundidad :: Actualidad :: En Portada :: En el lineal :: Directorio :: Newsletter

Lunes, 20 de Junio del 2011

Buscar :: Búsqueda Avanzada

Llega la octava edición consecutiva de la campaña Aperitivo "à la française"



Ya está aquí de nuevo el Aperitivo "à la française". El pasado jueves 9 de junio tuvo lugar el acto de presentación de la campaña Aperitivo "à la française" en el multiespacio gastronómico Gourmet Experience en El Corte Inglés de la calle Goya en Madrid.

En un ambiente distendido y jovial, los profesionales y los miembros VIP del Club del Gourmet pudieron compartir un brindis por el lanzamiento de la campaña y degustar los deliciosos productos franceses que participan en la misma: las delicias de pato y el foie de oca trufado de Rougié, un surtido de quesos Fromi, las ostras de Daniel Surlut o el cocktail gourmet a base de Lillet y champagne Mumm.

La magia del aperitivo conquista el mundo. El Aperitivo "à la française" llega este año a su octava edición consecutiva. Se trata de una campaña de comunicación de carácter anual que se celebra a nivel mundial para divulgar las excelencias de los productos franceses vinculados a la magia única y convivial del momento del aperitivo.

El pasado 2 de junio se inauguró oficialmente la campaña a nivel global. Durante todo el mes de junio, diversas capitales del mundo vivirán en paralelo esta original experiencia, cada una a su manera; entre amigos, en casa con la familia, en veladas gastronómicas en los lugares de moda elegidos para los eventos... Beirut, Lisboa, Dubai, Montreal, Milán, Nueva York, Tokio, Varsovia o México D.F. son sólo algunas de las ciudades donde los amantes del "art de vivre" y de las excelencias de los mejores productos franceses podrán disfrutar durante todo el mes de las diferentes propuestas de la campaña.

Entre las acciones organizadas en España cabe destacar la oferta Tapas-Aperitif que ofrecerán los restaurantes de El Corte Inglés en sus menús para poder degustar productos franceses, y entre otros, los de las marcas participantes: el foie-gras y los productos derivados del pato y la oca de Rougié, los quesos de Fromi y acompañados de unas de las principales marcas de champagne, el champagne Mumm o de una copa de La Chablisienne, Fourchaume o también de un Sauternes Château d'Arche 2006.

Estos productos y las "delicatessen" de los "terroirs" franceses gozarán además de la máxima visibilidad en los centros de El Club del Gourmet de toda España durante la duración de la campaña.

El Aperitivo "à la française" es una campaña organizada por Sopexa por encargo del Ministerio de Agricultura, Alimentación, Pesca, Ruralidad y Ordenación del Territorio. Si desea obtener más información, puede visitar la web informativa www.apertifalafrancaise.com.

Noticias del mismo día:

- 16.06.2011.- **Orlando Pan Pizza presenta una Guía de Supervivencia con 50 Trucos útiles para salir del paso**
Issazawels, bloguera y presentadora de televisión, presentó ayer en Madrid, la "Guía de Supervivencia: trucos útiles para salir del paso", promovida por Orlando Pan Pizza, en el Bar El Tomate. La Guía, constituida por los 50 mejores trucos para salir ...
- 16.06.2011.- **Gadisa creció un 2,6% en el 2010**
GADISA mantuvo su ritmo de crecimiento sostenido de los últimos años el ejercicio pasado, en el que incrementó un 2,6% su cifra de negocio facturando un total de 911,82 millones de euros. La compañía destinó 19,93 millones de euros a inversiones, pñ ...
- 16.06.2011.- **El aumento del precio de los alimentos está cambiando los hábitos alimentarios en todo el mundo**
En todo el mundo las personas están cambiando su dieta por el aumento del precio de los alimentos, según se desprende de una encuesta hecha pública por Oxfam, Intermón Oxfam en España, en el marco de la campaña mundial CRECE, que quiere asegurar que ...
- 16.06.2011.- **El Director Nacional de RRHH de Miquel Alimentació Grup recibe la Medalla de Plata al Mérito Profesional**
Los años de trabajo y buen hacer de Lluís Perianez, Director Nacional de RRHH de Miquel Alimentació Grup, han sido reconocidos por el Ilustre Colegio Oficial de Graduados Sociales de Barcelona con la concesión de la Medalla de Plata al Mérito Profesi ...
- 16.06.2011.- **Isabel lanza un concurso para sus fans de Facebook**
Isabel lanza un concurso on line a fin de promocionar las nuevas Ensaladas Edición limitada 2011. Los participantes podrán ganar viajes a Sicilia, Hawái y Vietnam. ...
- 16.06.2011.- **España, tercer productor mundial de dorada de acuicultura**
El Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, a través del Observatorio de Precios de los Alimentos, ha realizado un estudio descriptivo sobre la "Cadena de valor y formación de precios de la dorada de acuicultura", centrado en el análisis ...
- 16.06.2011.- **Budweiser prepara un nuevo reality show online**
Desde conducir un coche de competición a más de 250 kilómetros por hora, hasta chutar un penalti contra la portería de uno de los mejores equipos de fútbol del mundo, desde interpretar una canción frente a una audiencia de miles de personas, hasta re ...

Sponsor:



En los lineales mejor surtidos

NOVEDADES Y NOTICIAS

Internet / Presse professionnelle

Audience : 12 000

Date de publication : 17 Juin 2011

Noticias



21/06/2011 - **TERMINA
CON ÉXITO EL
CONCURSO...**

Dos meses de promoción, casi 8.000 tarjetas recibidas y más...



21/06/2011 - **Este verano,
Muévete con Font...**

El agua mineral natural líder en España presenta su nueva...



20/06/2011 - **Body Esthetic
Laboratoire...**

dentro de su concepto de "low cost" dirigido al mercado de...



20/06/2011 - **Isabel regala
un verano...**

Isabel lanza un concurso on line a fin de promocionar las...



17/06/2011 - **La venta de
Turrón de Jijona y...**

La crisis económica europea y nacional disparan la venta...



17/06/2011 - **Ya está aquí
de nuevo el...**

Llega la octava edición consecutiva del "Apéritif"

1 2 3 4 5 6 7 8 ... Última

Ya está aquí de nuevo el Aperitivo "à la française"



- Llega la octava edición consecutiva del "Apéritif"
- Entre las acciones de la campaña destaca la oferta "Tapas -"Apéritif" en los menús de los restaurantes de El Corte Inglés

El pasado jueves 9 de junio tuvo lugar el acto de presentación de la campaña Aperitivo "à la française" en el multiespacio gastronómico Gourmet Experience en El Corte Inglés de la calle Goya en Madrid.

En un ambiente distendido y jovial, los profesionales y los miembros VIP del Club del Gourmet pudieron compartir un brindis por el lanzamiento de la campaña y degustar los deliciosos productos franceses que participan en la misma: las delicias de pato y el foie de oca trufado de Rougié, un surtido de quesos Fromi, las ostras de Daniel Sorlut o el cocktail gourmet a base de Lillet y champagne Mumm.

La magia del aperitivo conquista el mundo

El Aperitivo "à la française" llega este año a su octava edición consecutiva. Se trata de una campaña de comunicación de carácter anual que se celebra a nivel mundial para divulgar las excelencias de los productos franceses vinculados a la magia única y convivial del momento del aperitivo.

El pasado 2 de junio se inauguró oficialmente la campaña a nivel global. Durante todo el mes de junio, diversas capitales del mundo vivirán en paralelo esta original experiencia, cada una a su manera; entre amigos, en casa con la familia, en veladas gastronómicas en los lugares de moda elegidos para los eventos... Beirut, Lisboa, Dubai, Montreal, Milán, Nueva York, Tokio, Varsovia o México D.F. son sólo algunas de las ciudades donde los amantes del "art de vivre" y de las excelencias de los mejores productos franceses podrán disfrutar durante todo el mes de las diferentes propuestas de la campaña.

Tapas-"Apéritif", sugerencias tentadoras

Entre las acciones organizadas en España cabe destacar la oferta Tapas-"Apéritif" que ofrecerán los restaurantes de El Corte Inglés en sus menús para poder degustar productos franceses, y entre otros, los de las marcas participantes: el foie-gras y los productos derivados del pato y la oca de Rougié, los quesos de Fromi y acompañados de unas de las principales marcas de champagne, el champagne Mumm o de una copa de La Chablisienne, Fourchaume o también de un Sauternes Château d'Arche 2006.

EXCELENCIAS GOURMET

Internet / Presse professionnelle

Audience : 360 000

Date de publication : 21 juin 2011

Noticias Gourmet Tastevin Valoraciones Cocteles y Bebidas Curiosidades Eventos Recetas



Sin votos aún

Vuelve el Aperitivo “à la française”

21-06-2011

 E-mail  Imprimir



En un ambiente distendido y jovial, los profesionales y los miembros VIP del Club del Gourmet pudieron compartir un brindis por el lanzamiento de la campaña y degustar los deliciosos productos franceses que participan en la misma: las delicias de pato y el foie de oca trufado de Rougié, un surtido de quesos Fromi, las ostras de Daniel Sorlut o el cocktail gourmet a base de Lillet y champagne Mumm.

El Aperitivo “à la française” llega este año a su octava edición consecutiva. Se trata de una campaña de comunicación de carácter anual que se celebra a nivel mundial para divulgar las excelencias de los productos franceses vinculados a la magia única y convivial del momento del aperitivo.

El pasado 2 de junio se inauguró oficialmente la campaña a nivel global. Durante todo el mes de junio, diversas capitales del mundo vivirán en paralelo esta original experiencia, cada una a su manera; entre amigos, en casa con la familia, en veladas gastronómicas en los lugares de moda elegidos para los eventos...

Beirut, Lisboa, Dubai, Montreal, Milán, Nueva York, Tokio, Varsovia o Mexico D.F. son sólo algunas de las ciudades donde los amantes del “art de vivre” y de las excelencias de los mejores productos franceses podrán disfrutar durante todo el mes de las diferentes propuestas de la campaña.

Entre las acciones organizadas en España cabe destacar la oferta Tapas-“Apéritif” que ofrecerán los restaurantes de El Corte Inglés en sus menús para poder degustar productos franceses, y entre otros, los de las marcas participantes: el foie -gras y los productos derivados del pato y la oca de Rougié, los quesos de Fromi y acompañados de unas de las principales marcas de champagne, el champagne Mumm o de una copa de La Chablisienne, Fourchaume o también de un Sauternes Château d’Arche 2006.

Estos productos y las “delicatessen” de los “terroirs” franceses gozarán además de la máxima visibilidad en los centros de El Club del Gourmet de toda España durante la duración de la campaña.

El Aperitivo “à la française” es una campaña organizada por Sopexa por encargo del Ministerio de Agricultura, Alimentación, Pesca, Ruralidad y Ordenación del Territorio. Si desea obtener más información, puede visitar la web informativa www.aperitifalafrancaise.com.

COCINA FUTURO

Presse écrite professionnelle / mensuel

Audience : 25 000

Date de publication : juin 2011

Apéritif à la française

Pour sa huitième édition, la campagne Apéritif à la française a choisi pour scène les restaurants et espaces gourmets de El Corte Inglés en Espagne. Tout le mois de juin, seront inclut dans les menus une offre de tapas « Apéritif » permettant ainsi de déguster les produits délicatessen des marques participantes. Au menu, des assortiments appétissants : foie-gras de canard naturel ou foie-gras d'oie aux truffes Rougié combinés à une coupe de champagne Cordon Rouge Mumm ; Fromage Munster AOC accompagné d'un La Chablisienne, Fourchaume ou encore fromage Roquefort assorti d'un Sauternes Château d'Arche 2006.

L'Apéritif à la française est une campagne – organisée par Sopexa pour le compte du Ministère de l'agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du Territoire- qui a lieu dans une dizaine de pays et qui s'est transformée en un événement de rencontre pour les amateurs de la gastronomie française. Cette campagne, se célèbre ce mois-ci non seulement à Madrid, mais aussi à Beyrouth, Lisbonne, Montréal, Milan, New York, Tokyo, Mexico D.F. ou encore à Varsovie.

De même, pendant la campagne, les Clubs du Gourmets du Corte Inglés de toute l'Espagne donneront une visibilité maximale aux produits délicatessen français et plus particulièrement aux marques participantes.

L'année dernière, plus de 31 000 personnes participèrent aux différentes actions organisées pour faire connaître cette initiative promotionnelle qui comptait l'appui de 312 collaborateurs et 553 marques.

ACTUALIDAD

APERITIVO A LA FRANCESA



En esta octava edición, la campaña Apéritif a la française ha escogido como escenario los restaurantes y los espacios gourmets de El Corte Inglés. Durante todo el mes de junio en estos ámbitos se incluirá en los menús una oferta de "tapas Apéritif" para poder degustar los productos delicatessen de las marcas participantes en la campaña con atractivas armonizaciones: Ostras Sokut con whisky francés; Foie-gras de pato natural o Foie-gras de Oca trufado Rougié y copa de Champagne Cordon Rouge Mumm; Queso Munster AOC y copa de La Chablisienne, Fourchaume o Queso Roquefort y copa de Sauternes Château d'Arche 2006.

Apéritif "à la française" es una campaña organizada por Sopexa por encargo del Ministerio de Agricultura, Alimentación, Pesca, Ruralidad y Ordenación del Territorio, que se celebra en una decena de países y que se ha convertido en un punto de encuentro que reúne a los amantes de la gastronomía francesa. La citada campaña, además de en Madrid, se está celebrando este mes en Beirut, Lisboa, Montreal, Milán, Nueva York, Tokio, México D.F. o en Varsovia.



Asimismo, durante el desarrollo de la campaña, los Clubs del Gourmet de El Corte Inglés de toda España darán máxima visibilidad a los productos delicatessen franceses y muy especialmente a las marcas participantes.

El pasado año, más de 31.000 personas participaron en los distintos actos organizados para dar a conocer esta iniciativa promocional que contó con el apoyo de 312 colaboradores y 553 marcas.

www.sopexa.com

CLUB DE GOURMET

Presse professionnelle / HORECA

Audience : 26.000

Date de parution : Juillet - Août 2011

Mesa Revuelta



sus instalaciones y adaptarlas a los requisitos de la firma estadounidense. Esta acción forma parte del acuerdo al que han llegado ambas enseñas y que se formaliza en **AC Hotels by Marriott**. Además, el **AC Diplomatic** de Barcelona pasará a integrarse en **Renaissance**. *Antonio Catalán* no descarta que "siempre que encaje, algún otro hotel de AC se integre en la cadena adecuada de Marriott".
www.marriott.com

21 "APÉRITIF À LA FRANÇAISE"
Amantes del "art de vivre" de todo el mundo han disfrutado de una selección de productos *delicatessen* franceses elegidos para ensalzar el momento del aperitivo. Las delicias de pato y el foie-gras de oca trufado de **Rougié**, los quesos **Fromi**, las ostras de **Daniel Surlut** o el cocktail gourmet a base de Lillet y champagne **Mumm** protagonizaron la 8ª edición del Aperitivo "à la française", campaña organizada por **Sopexa** para el Ministerio francés de Agricultura y Pesca, que en España se ha contado con la colaboración de **El Corte Inglés** y sus espacios de producto gourmet.
www.sopexa.com

22 VERANO DE CÓCTELES COSMOPOLITAS
Aperitivos relajados o largas noches de verano. Toda la variedad de cócteles y tapas del **Dry Cosmopolitan Bar** de *Javier de las Muelas* ya se pueden disfrutar también al aire libre en la terraza del **Hotel Meliá Fénix** de Madrid. Un espacio de 180 m², totalmente renovado de la mano del decorador **Francesc Pons** quien "inspirado por los cócteles de *Javier*" ha jugado con texturas y materiales para crear un ambiente moderno, cálido y confortable.
www.gran-melia-fenix.com

23 PREMIOS CON GULA
La revista gastronómica digital www.conmuchagula.com, dirigida por la periodista *Eva Celada* (en la imagen, con **Fernando Balmaseda**, director del **Salón de Gourmets**), ha otorgado sus primeros premios CON, para distinguir a personalidades y organismos que destacan en diferentes ámbitos gastronómicos. La elección del jurado, integrado por los miembros de la redacción, se basa en la pluralidad, la profesionalidad, la imparcialidad, y la diferenciación. Entre los premiados, **Abraham García**, chef CON mayor

personalidad, y el **Salón de Gourmets 25 Aniversario**, galardonado en la categoría al evento gastronómico CON mayor calidad y repercusión. La relación completa de premiados en la web www.conmuchagula.com

24 EL INGREDIENTE SECRETO
La segunda edición de *La chispa de la gastronomía*, se ha celebrado en Zaragoza, con la colaboración de **Coca-Cola-Cobega**. En ella bares y restaurantes de la capital maña han presentado diferentes propuestas con el popular refresco como ingrediente culinario. Y un año más se ha publicado un recetario, que además de recoger originales propuestas de los principales cocineros zaragozanos, se recogen los estudios elaborados por la red INDAGA (Innovación, Investigación y Desarrollo Aplicado a la Gastronomía, en la que participan universidades de toda España) sobre las reacciones de la **Coca-Cola** al ser utilizada en diferentes procesos culinarios.
Toda la información y las recetas en www.facebook.com/lachispadelagastromia

H&R

Presse professionnelle / HORECA

Audience : 1 000

Date de parution : Juillet – Août 2011

Sopexa celebra otra edición del "Apéritif"

Sopexa ha organizado el 9 de junio en el multiespacio gastronómico Gourmet Experience de El Corte Inglés El Aperitivo "à la française", campaña de comunicación de carácter anual a nivel mundial encargada por el Ministerio de Agricultura, Alimentación, Pesca, Ruralidad y Ordenación del Territorio francés para divulgar las excelencias de los productos franceses.

Entre las acciones organizadas en España destaca la oferta Tapas-"Apéritif" que han ofrecido los restaurantes de El Corte Inglés en sus menús para degustar productos franceses. Entre otros, los de las marcas participantes: el foie-gras y los productos derivados del pato y la oca de Rougié, los quesos de Fromi, el champagne Mumm o de La Chablisienne, Fourchaume y también un Sauternes Château d'Arche 2006.

Estos productos y las "delicatessen" de los "terroirs" franceses han gozado de la máxima visibilidad en los centros de El Club del Gourmet de España durante el mes de junio.



Por otro lado, SOPEXA ha celebrado el 16 de junio la final de la primera edición del concurso Champion Cheese, acto estelar de la campaña sobre la Buena Vida con los Quesos de Francia: "Viva les fromages", en el que se ha impuesto Víctor Daniel Gómez García con su receta "Rigatoni con castañas y Camembert".

El Champion Cheese es un juego-concurso en el que los participantes tienen que enviar sus recetas a base de quesos de Francia elaborados con leche de vaca. Tras una difícil selección entre más de 200 participantes, se han seleccionado cuatro finalistas quienes han tenido que preparar sus recetas en directo frente a un jurado de especialistas presidido por el chef Sergi Arola y entre los que se encontraban Astrid Charpentier y Rafael Expósito de Sopexa.

Los criterios de calificación y valoración de las elaboraciones han sido la originalidad, el sabor, la técnica, la presentación y la accesibilidad, aspectos afines a la filosofía de la campaña La Buena Vida con los Quesos de Francia.

H&R

Internet / Presse professionnelle / HORECA

Audience : 1 000

Date de parution : Juillet – Août 2011

Sopexa celebra otra edición del "Apéritif"

Sopexa ha organizado el 9 de junio en el multiespacio gastronómico Gourmet Experience de El Corte Inglés El Aperitivo "à la française", campaña de comunicación de carácter anual a nivel mundial encargada por el Ministerio de Agricultura, Alimentación, Pesca, Ruralidad y Ordenación del Territorio francés para divulgar las excelencias de los productos franceses.

Entre las acciones organizadas en España destaca la oferta Tapas-"Apéritif" que han ofrecido los restaurantes de El Corte Inglés en sus menús para degustar productos franceses. Entre otros, los de las marcas participantes: el foie-gras y los productos derivados del pato y la oca de Rougié, los quesos de Fromi, el champagne Mumm o de La Chablisienne, Fourchaume y también un Sauternes Château d'Arche 2006.

Estos productos y las "delicatessen" de los "terroirs" franceses han gozado de la máxima visibilidad en los centros de El Club del Gourmet de España durante el mes de junio.



Por otro lado, SOPEXA ha celebrado el 16 de junio la final de la primera edición del concurso Champion Cheese, acto estelar de la campaña sobre la Buena Vida con los Quesos de Francia: "Viva les fromages", en el que se ha impuesto Víctor Daniel Gómez García con su receta "Rigatoni con castañas y Camembert".

El Champion Cheese es un juego-concurso en el que los participantes tienen que enviar sus recetas a base de quesos de Francia

elaborados con leche de vaca. Tras una difícil selección entre más de 200 participantes, se han seleccionado cuatro finalistas quienes han tenido que preparar sus recetas en directo frente a un jurado de especialistas presidido por el chef Sergi Arola y entre los que se encontraban Astrid Charpentier y Rafael Expósito de Sopexa.

Los criterios de calificación y valoración de las elaboraciones han sido la originalidad, el sabor, la técnica, la presentación y la accesibilidad, aspectos afines a la filosofía de la campaña La Buena Vida con los Quesos de Francia.

COCINADIEZ

Presse grand public

Audience : 500 000

Date de publication : Juillet 2011

PUBLINOTICIAS



Para paladares muy exigentes

Elaborado con una rigurosa elección de variedades, el cava Aureum, de Mont Marçal, es perfecto para aperitivos y también para acompañar el postre. Realizado con variedades como xarel.lo, chardonnay, pinot noir y parellada, este brut nature es el compañero chispeante que amenizará tus noches de verano. ¡Pruébalo! Más información: www.mont-marçal.com



Tescoma inaugura otra tienda

Una gran noticia para todos los que cocináis en casa: se acaba de abrir en Madrid la nueva tienda de Tescoma, una firma estrella en la fabricación de utensilios de cocina. Situada en c/Toledo 25, junto a la Plaza Mayor, su inauguración se celebró por todo lo alto, con personalidades de la gastronomía, como Paco Torreblanca, Juan Pozuelo, etc. www.tescomaonline.es

Con extra de sabor

Disfrutar de una deliciosa paella ahora es más fácil que nunca gracias a la gama de Caldos 100% Naturales, de Aneto, preparados con ingredientes frescos y selectos. Hay cinco variedades: Caldo para Paella Valenciana, Caldo para Paella con Pescado y Marisco, Caldo para Paella con Carne y Verduras, Caldo para Arroz Negro y Caldo para Fideuá. Más información: www.caldoaneto.com



Mini bocados gourmets

Llega el 8º Apéritif à la française, campaña que se celebra a nivel mundial para divulgar la excelencia de los productos franceses. En España, destacan las Tapas Aperitif en los restaurantes de El Corte Inglés y las delicatessen galas en los centros de El Club del Gourmet. Inf.: www.aperitifalafrancaise.com

Delicioso y con poca grasa

El queso Milner te ayuda a mantener la línea. Tiene todo el sabor pero un 40% menos de grasa, ya que está hecho con leche desnatada. Ganador del Premio Sabor del Año, damos fe de sus méritos. ¡Riquísimo! www.milner.es



La pasta fresca que te cuida

La firma Erre de Vic, especializada en productos cárnicos de alta gastronomía, se ha diversificado, lanzando Pastassana, la primera pasta fresca elaborada con verduras frescas no deshidratadas. Sanísima y natural, no contiene gluten ni alérgenos, salvo huevo. ¡A por la pasta! Más información en: www.extrapernil.com



¡Defensas de la leche!

Si quieres una salud de hierro durante todo el año, nada mejor que la nueva Jalea Vital, de la Central Lechera Asturiana, la primera leche enriquecida con jalea real, ingrediente natural con propiedades terapéuticas y también con vitamina B6, que contribuye a un mejor funcionamiento del sistema inmunitario. Más inf.: www.centrallecheraasturiana.es

