



### Solida morsa da prosciutto

Per effettuare in sala il taglio dei prosciutti serve uno strumento solido e stabile, come la morsa da prosciutto di Bembo, con base in marmo bianco di Carrara. Il supporto è in acciaio inox e i manici in legno, è facile da pulire e garantisce un ingombro minimo (58x25x19 cm). Varie le versioni fra cui è possibile scegliere, anche con base in legno. A completare il servizio, l'affilissimo coltello Forge de Laguiole selezione Bembo, da 41 cm.

[www.bembo.it](http://www.bembo.it)

### Lemon' Armonia Donna Frida dopocena o sui dessert

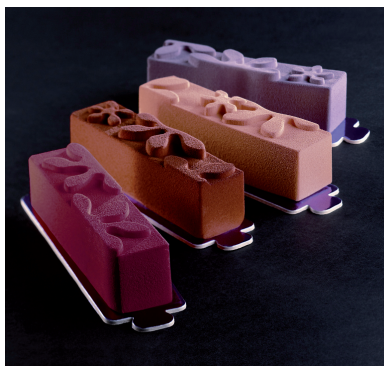
Prodotto solo con limoni non trattati macerati in alcol, è una crema di limone a bassa gradazione alcolica (18,2% vol.). Si conserva in freezer e si serve freddo come dopopasto; è indicato anche nei cocktail e sui dessert (molte ricette sono sul sito). Confezioni da 4cl, 20cl e 50cl.

[www.donnafrida.com](http://www.donnafrida.com)



### Aceto alla frutta per condire

L'aceto balsamico di Modena si fonde con gli aromi ottenuti dalla frutta nei nuovi condimenti fruttati Balzebù, distribuiti da D&C. Quattro i gusti a disposizione: Melograno, Agrumi, Limone e Fico, in una confezione con 4 bottiglie da 100 ml. Il condimento al limone è adatto su piatti di pesce e i crudi. Quello agli agrumi, gradevole ed equilibrato, è indicato per condire pesce o insalate; quello al melograno, delicato e aromatico, è consigliato per la carne arrostita o i dessert. Quello al fico, infine, ha un sapore caramellato che lo rende adatto ad accompagnare i formaggi. [www.dec.it](http://www.dec.it)



### Stampi monoporzione per originali dessert

Si chiamano Bouquet i nuovi stampi in silicone Pavoflex di Pavoni. Ogni stampo comprende 20 impronte dal volume di 110 ml, in 4 varianti: il motivo floreale che impreziosisce ogni forma, offre la possibilità di creare disegni unici, sfruttando le diverse combinazioni nella mise en place delle singole monoporzioni. [www.pavonitalia.com](http://www.pavonitalia.com)