

vegan life

vegan life

per uno stile di vita completamente cruelty free

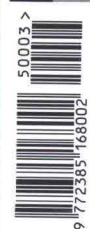


Il pan di Spagna
senza latte né uova di
Roberto Politi e Dora Grieco

La scelta vegan
un sentire diverso

Coltivare cruelty free
l'orto che rispetta gli animali

EDITORIA EUROPEA
EIE



Anno 1 - n. 3
Mensile
Marzo 2015
IT - € 3,50

Salute & benessere

La soia: benefici e utilizzo

Intervista a Romina Coppola,

alias Sugarless, che ci presenta
i suoi dolci vegan e senza zucchero

**Vegan
Fast Food**
con lo chef
Martino Beria





(in cucina)
shopping e idee

Panna vegetale

Perfetta per sostituire la classica panna, questa alternativa vegetale di Alpro permette di aggiungere un tocco cremoso e gentile alle zuppe e alle salse, senza alterarne il sapore. È disponibile sia alla soia che al riso.



Dolce di Pasqua

Per una Pasqua cruelty free, il Dolce Pasqua Nattura, con uvetta e senza canditi, è 100% vegetale e realizzato con ingredienti provenienti da agricoltura biologica certificata. Al posto dei grassi animali è utilizzato l'olio extravergine d'oliva, mentre per dolcificare sono stati usati sciroppo d'agave e zucchero di canna integrale. Un dolce soffice e goloso, disponibile nel formato da 500 grammi e in vendita nella grande distribuzione.



L'avocado equosolidale

È 100% italiano l'avocado di Altromercato: coltivato in Sicilia sui terreni sottratti alla criminalità e impiegando lavoratori svantaggiati, è un prodotto etico, biologico, dal prezzo equo e con filiera trasparente e tracciabile. Lo trovate in tutte le botteghe Altromercato.



I Patè per tutti i gusti

I Patè di Tofu della linea GoVegan di Probios sono perfetti per preparare aperitivi e antipasti o anche per farcire panini e sandwich.



Sono disponibili in tre diversi gusti: Patè

Mediterraneo (con pomodori secchi, capperi, aglio, origano, pepe, basilico e salsa di soia tamari), Patè al Tofu e Olive, Patè al Tofu, Zenzero e Menta. Biologici e senza glutine, sono certificati dalla Vegan Society.

Bacche garantite

Le Bacche di Goji a marchio "Xing Dal" sono coltivate tra i 1.300 e 1.500 metri, raccolte a mano con guanti nel giusto tempo di maturazione, essiccate al sole e confezionate in penombra, secondo un disciplinare che ne salvaguarda l'integrità, con oltre 10 certificazioni. Le trovate in farmacia, in confezione antiossidante da 200 o 480 grammi.



Farro e orzo biologici

Li propone Alce Nero, nella sua linea cereali biologici. Il Farro Biologico Alce Nero è esclusivamente della pregiata qualità Triticum Dicoccum, coltivato in Umbria e Toscana dagli agricoltori Alce Nero.



Questo cereale si

contraddistingue per un tenore calorico inferiore rispetto al grano duro ed un sapore leggermente dolce. L'Orzo percolato Alce Nero è realizzato utilizzando solo orzo coltivato nelle colline di Toscana, Umbria e Lazio ed è particolarmente gustoso in zuppe e minestrone, ideale per la preparazione di originali orzotti o per insalate ricche di sapore.