

Medio: Revista	NUEVO ESTILO Enero de 2008	Audiencia: 211.000
Sección:		Difusión: 117.500
Espacio: 72 cm ²		Valor Publicitario: 1.964,55 €

Nuevo Estilo

cocina y más **SENCILLO Y EXQUISITO**

Realización y texto: **Beatriz Fabián**



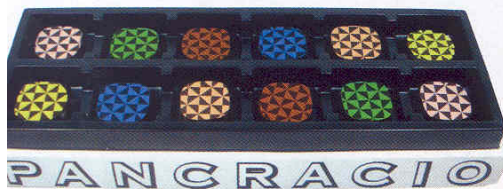
WASABI, JALAPEÑO, PIMIENTA...

Son condimentos y especias que contiene la serie de sales gourmet *Flor de Sal*, de Toque (desde 4 €/u). Junto con la sal rosa del Himalaya, elevarán los atractivos culinarios de tus platos.
Teléfono: 965 600 078.



DEL RALLADOR A LA CAZUELA

Lo último de Eva Solo es este rallador con forma de vaso (32,40 €). No se escapa ni una brizna ni el jugo de zanahorias, cebollas, manzanas, queso...
Teléfono: 918 435 731. www.caprichosdaneses.com



DÍSELO CON FLORES... Y FRUTOS

Para celebrar el día de San Valentín o con cualquier otra excusa. Los bombones *Flores y Frutos* de Pancracio (11,60 € la caja de 12 unidades) pondrán en tu paladar pétalos de rosa, azahar o jazmín, y delicadas esencias de limón, coco y banana. ¡Irresistibles!
Teléfono: 956 252 451. www.pancracio.com



VI DE GEL GRAMONA

Los primeros vinos de hielo españoles cumplen diez años. Son dulces, se obtienen por congelación de la uva –Riesling y Gewürztraminer– en el viñedo, se prensan en frío y fermentan a baja temperatura. Además de con postres, van con foie queso o marisco (16 €/u).
www.gramona.com



MEJORA TU PIEL

Con el *Té Belleza* de Hornimans (1,95 € aprox.), mezcla de té blanco y vainilla. www.hornimans.com
Sírvelo en el juego *Colombine* (13,50 € la taza y 7,50 € el plato), de los Fuksas para Alessi. Tel.: 915 781 769.



SI TE GUSTA EL SUSHI...

Apúntate al curso de cocina japonesa de David Juárez (70 €/2 días), chef de Summa (*Profesor Waksman, 9. Madrid*). Tel.: 914 579 507). O regálale *26 recetas de sushi*, de Blume (10 €). Recoge sopas, maki sushi y sushis. www.blume.net