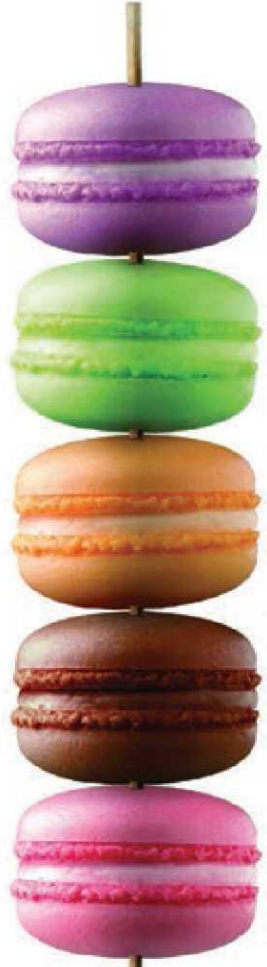


ÇOK LEZZETLİLER

# Hem göze, hem damağa

DAMAK ZEVKİ HERKESİN FARKLIDIR. KİMİMİZ SAĞLIKLI BESLENMEYİ TERCİH EDERKEN KİMİMİZ DE FAST FOOD GIDALARDAN KEYİF ALIRIZ. TERCİHİNİZ NE OLURSA OLSUN SUNUMLARIYLA ŞIKLIĞI YAKALAYAN LEZZETLER HEM GÖZE HEM DAMAĞA HİTAP ETMELİ.



Ekmekek, pasta ve çikolata hammaddede üretiminde tüm dünyadaki usta ve şeflerin vazgeçilmezi Puratos; Ambiente, Belcolade ve Patis' Macaron gibi ürünleriyle yeni yılda da birbirinden farklı lezzetlerle sizi buluşturacak.

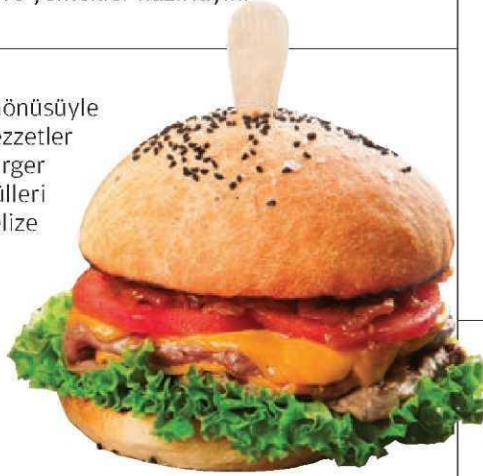
Ekmekekçilik, pastacılık ve çikolata alanlarında ürettiği ürünlerle lezzette ve görüntüde mükemmeli arayanalara birbirinden farklı seçenekler sunan Puratos, yeni yılda her damak tadına uygun ürünler yapmada ustalara büyük kolaylık sağlayacak.

14 | Lezzet



Gamze Güven'in, Kibele'nin "Bereket" imgesi ve Anadolu'nun zeytin ayıklayan kadınından esinlenerek tasarladığı 'Komili Özel Üretim' zeytinyağı şişesi, Design Turkey Endüstriyel Tasarım Ödülleri'nde "Üstün Tasarım Ödülü"ne layık görüldü. Komili'nin özel tasarım şişelerinde sunulan zeytinyağları ile sağlıklı salata ve yemekler hazırlayın.

Yeni sezona özel mönüsüyle birbirinden farklı lezzetler sunan Big Plate, burger çeşitleriyle de gönülleri fethediyor. Karamelize soğan, marul, cheddar peyniri, domates, turşu ve mayonezle zenginleşen Big Steak Burger, Big Plate'te tat avcılarını bekliyor.



Türkiye'de ilk kez doğal yöntemlerle, mevsiminde kurutulup paketlenen meyveler, Fresh Garden markasıyla raflardaki yerini aldı... Büyük zincir marketlerde satışa sunulan Fresh Garden kurutulmuş meyvelerin 9 farklı çeşidi bulunuyor.



Klasik çay severlerin tutkusu, yapraktan bardağa keyifli bir çay yorumu "Doğuş Black Label" serisi; Türk damak tadına uygun lezzetini yenilenen ambalajlarında sunmaya devam ediyor.



İtalyan şef Antonio Carluccio'nun kendi adını taşıyan ünlü restoranı Carluccio's, mönüsünde yer alan leziz ev yapımı makarnalarını gururla sunuyor. İtalyan mutfağının otantik tatlarından Tortelloni ve Ravioli ile Kanyon'da günün her saati lezzet şölenine davetlisiniz!

Portakalın suyunu tam olarak çıkarmanın da bir püf noktası var. Portakalları sıkmadan önce yarım saat kadar soğuk suda bekletirseniz suyunu tamamen çıkarabilirsiniz. Unutmayın, bir meyvenin en yararlı yeri kabuğuna en yakın kısmıdır. Bu yüzden portakalı tamamen sıkabiliyor olmanız önemlidir.

