



Novos azeites

Acabam de chegar às prateleiras três novos azeites da espanhola Borges. A nova safra do orgânico extravirgem, com apenas 0,5% de acidez, é feito com olivas selecionadas. Recebe o selo internacional da CCPAE, que confere o rigor do manejo ecológico. Os outros dois fazem parte da linha do chef espanhol Ferran Adrià. Um é condimentado com alecrim fresco, par perfeito para peixes grelhados e vegetais cozidos; o outro com pimenta-malagueta e cardamomo, muito mais acentuado nos condimentos, e vai bem com carnes grelhadas. Preços sob consulta; borges.com.br



Delícia criativa

Crocs, assim foi batizada a nova linha de chocolates da Folie. A marca paulista, já conhecida pela produção artesanal inventiva, agora aposta nesses chocolates, supercrocantes e em formatos rústicos. Destaque para os sabores inusitados, como docinho de casamento, crumble e frutos secos. R\$ 35 (180 gramas) e R\$ 40 (200 gramas); unefolie.com



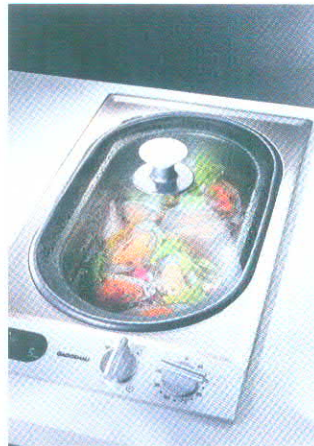
Amazônia em potinhos

Chutney de cupuaçu e o molho pesto de castanha-do-pará são dois novos produtos que a Frutos da Amazônia acaba de lançar. Ideal para acompanhar assados e massas, a linha agrega a gama de opções da empresa, que carrega a filosofia de resgatar tradições e os sabores exóticos da região Norte do país. Preço sob consulta; frutosdaamazonia.com.br



Refrigeradores com estilo

Na era das inovações e mudanças de cores na cozinha, a Brastemp inova mais uma vez e lança o refrigerador Inverse Black. Além da cor, outra novidade é que o freezer fica embaixo e a geladeira em cima, facilitando o manuseio dos produtos que são mais usados. Possui também a função Sexto Sentido, que ajusta a temperatura do refrigerador automaticamente e avisa quando a bebida e os alimentos estão na temperatura ideal para consumo. Preço sugerido: R\$ 3.399. Mais informações em brastemp.com.br



Com todo o vapor

O Novo Steamer, da Gaggenau, combina a tecnologia alemã com o design clássico europeu. Cozinha com o vapor sem pressão, que, além de ser duas vezes mais rápido, conserva as propriedades nutritivas e a consistência. Ideal para cozinhar arroz, legumes e peixes. Tem ajuste especial de temperatura de 30 °C a 90 °C por incrementos de 5 °C, com isso não queima e não cozinha demasiadamente os alimentos. Mais informações na Gaggenau, tel. (11) 3668-6600.



Adega perfeita

A Adega Automatizada Art des Caves, desenvolvida em parceria com a Troiano's, empresa especializada em tecnologia, tem tudo para se transformar em sonho de consumo. Totalmente computadorizado, o sistema da adega vai permitir controle de entrada por meio de impressão digital; visualizar a localização do vinho nos garrafeiros; controlar estoque; dar baixa do vinho retirado da adega automaticamente, tudo por meio do monitor de um computador. Com o auxílio de um software, a adega poderá ser acessada a distância por Smartphone, iPhone ou computador. Mais informações em www.artdescaves.com.br ou pelo SAC (11) 5525-2411.