



il vero espresso italiano

UN DICI ORE. 03

Zomer 2015



Toeristische spoorlijn door Val d'Orcia 04

Prachtige landschappen, rijke cultuur
en een heerlijke keuken



De heerlijkste thee 14

Losse thee in zes heerlijke melanges



il vero espresso italiano



inhoud

ZOMER 2015

04 Toeristische spoorlijn
door Val d'Orcia

06 Met wie drink jij graag een lekker
kopje Segafredo koffie?
Winactie Facebook

08 Gebrand op koffie
De reis van de koffieboon

10 Op de koffie bij

12 Get the Style

13 Legendarische combinatie
Segafredo sponsort McLaren Formule 1 team

14 Ontdek Tiktak Thee
Losse thee in 6 heerlijke melanges

16 Culinair
Linguine alla Genovese

18 My cup of coffee
News Cafe Groningen

20 Segafredo Crema Caffè
Heerlijk voor zomerse dagen

21 Bezoek onze website!
Segafredo producten voor thuis

22 Segafredo is onderdeel van mijn leven!
Interview met Jeroen Terpstra - areamanager

23 Italiaanse zomerhits

24 Cursus Italiaans

25 Bountykoffie

26 Colofon

27 Made in Italy



08

18



22

Tukketukke • tjoek tjoek



TOERISTISCHE SPOORLIJN DOOR VAL D'ORCIA

La bella Italia! Prachtige landschappen, rijke cultuur en een heerlijke keuken maken Italië tot één van de mooiste vakantie landen ter wereld. Mocht je voor deze zomer nog geen vakantiebestemming hebben, dan is de streek Val d'Orcia in Toscane een absolute aanrader.



(één van de) Pareltjes van Toscane

Val d'Orcia ligt 25 kilometer ten zuidoosten van Siena in het hart van het Toscaanse landschap. Het gebied staat met recht op de Werelderfgoedlijst, want het is een plaatje om te zien door het schilderachtige landschap met prachtige heuvels, wijngaarden en pijnbomen. Smalle, bochtige weggetjes leiden je over de heuvels langs plaatsen als Montalcino, Montepulciano en Pienza.

Het landschap is kleurrijk, heeft een bijzondere lichtval en is al jaar en dag een plek van inspiratie voor tal van liefhebbers en kunstenaars. Ook filmmakers gebruiken het landschap regelmatig. Wist je dat de film 'La Vita è Bella' in Val d'Orcia is opgenomen?

Nostalgische treinreis

Leun heerlijk achterover in de nostalgische oude stoomlocomotief – met echte klassieke wagons – en geniet van een goede kop Italiaanse koffie én het prachtige uitzicht van Val d'Orcia. De toeristische spoorlijn vlakbij Siena loopt langs rivier de Orcia aan de voet van de Monte Amiata, een uitgedoofde vulkaan

met een hoogte van 1738 meter. De trein voert je langs verschillende tussenstations waar je kunt uitstappen om het gebied van dichtbij te ontdekken.

Oren en ogen tekort

Bezoek de Romaanse kerkjes en prachtige kastelen, slenter door de pittoreske dorpjes en marktjes, geniet van de locale festiviteiten, heerlijke gerechten en niet te vergeten de wijnkelders. Wist je dat de bekende Brunello wijn uit dit gebied komt? Mocht je de weg even kwijt zijn, de inwoners zijn erg vriendelijk en helpen je graag. Neem wel je taalwijzer mee want de lokale bevolking spreekt beperkt Engels en Duits.

Wat dacht je van een wijn- en wandelvakantie?

Dan is dit gebied meer dan fantastico! Verschillende wandelroutes door het natuurrijke landschap afgewisseld met het drinken van goede wijn uit Val d'Orcia zelf. Pak gelijk Pienza even mee voor een lekker stukje Pecorino kaas. Wil je na de wandeling even uitrusten, dan zit je goed bij de natuurlijke, mineraalrijke bronnen in de omgeving, die tegenwoordig als kuuroorden gebruikt worden.

Buone vacanze!

'Heerlijk achterover leunen in de trein en genieten van het prachtige uitzicht van Val d'Orcia, onder het genot van een goede kop Italiaanse koffie.'

Pecorino kaas heeft een sterke kenmerkende en zoute smaak. Het gebruik ervan is vaak voorbehouden aan pasta gerechten zoals pasta all'Amatriciana. Door de hoge kwaliteit en zorgvuldige uitgekozen druiven is Brunello wijn zeer geliefd bij wijnkenners over de hele wereld.





WIN EEN SEGAFREDO KOFFIEPAKKET!

Met wie drink jij graag een lekker kopje Segafredo koffie?

Koffie lovers opgelet! Wat is er nu fijner dan samen met je beste vriend of vriendin, moeder, vader, buurvrouw, zus of broer een goede kop koffie te drinken? Maak nu kans op een Segafredo koffiepakket en geniet samen van deze heerlijke Italiaanse koffie!

Wat moet je doen?

Like onze pagina facebook.com/segafredoNL, tag de persoon met wie je graag koffie drinkt in het actiebericht, en maak allebei kans op een Segafredo koffiepakket! We geven er in totaal 20 weg. Het Segafredo koffiepakket bestaat uit:





il vero espresso italiano



Gebrand op koffie

Koffiebonen van Segafredo zijn 'reislustig'. Zij komen helemaal uit Brazilië en Costa Rica en voordat zij verpakt en wel bij u op de plank liggen, reizen zij eerst af naar Groningen om daar een heel pittig traject af te leggen. Twee enthousiaste Segafredo collega's - 'hoofd verpakkingsmachines' Addy en 'hoofd branderij' Gerard - geven een kijkje in de koffiekeuken.

'Koffiebranden is een kunst!'

Addy en Gerard zijn het er allebei roerend over eens: "Het branden van koffie komt heel precies maar vooral het melangeren is een kunst. De belangrijkste reden hiervoor is dat de ene oogst de andere niet is en wij dus iedere keer moeten proeven – en zo nodig componenten verhogen of toevoegen – om de juiste karakteristieke smaak te bereiken."

Typische Segafredo smaak

Rijk en smaakvol. Dat is hoe Addy en Gerard de typische Segafredo smaak omschrijven. "Het is een krachtige kop koffie met karakter! Wij kunnen het weten: na jarenlange ervaring weten wij precies wanneer de samenstelling van de koffie goed is en kunnen wij blind het verschil proeven tussen dezelfde soorten bonen."

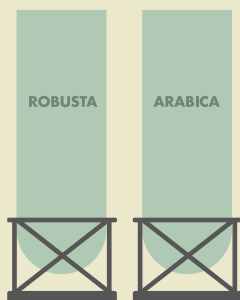
De gouden regel?

Een goede melange. "Voor de perfecte koffie moeten de bonen de juiste kleur, het juiste gewicht en precies de juiste roostertijd hebben. En tenslotte natuurlijk een goede koffiedrinker die de echte Segafredo smaak weet te waarderen!"

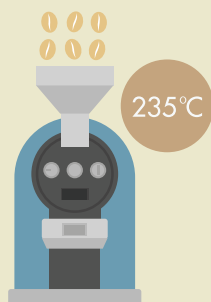


'Er wordt altijd gesproken over koffie bránden, maar eigenlijk moet dat zijn: roosteren!'

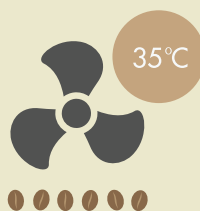
Het roosterproces



Wanneer de koffiebonen in Nederland arriveren dan verdelen wij ze over 20 silo's. In iedere silo komt een ander type koffieboon, er zijn er twee: de Robusta en de Arabica. Afhankelijk van de melange, halen wij de samenstelling uit één van de silo's.



Vervolgens verplaatsen wij de koffiebonen door middel van lucht naar de branderij. Daar worden ze met warme lucht geroosterd. De temperatuur kan oplopen tot wel 235 graden!



Na het roosteren gaan de bonen naar de 'afkoelkamer'. Koude lucht en water zorgen ervoor dat de bonen afkoelen tot een temperatuur van 35 graden.



Om er zeker van te zijn dat de bonen het juiste gewicht en de goede kleur hebben, nemen wij regelmatig monsters om dit te testen.



Zodra de bonen zijn goedgekeurd worden ze getransporteerd naar de 'gemalen' of bonen' koffie silo.



Tenslotte verpakken wij de koffie en gaan ze op reis naar uw koffiemachine!

Addy (hoofd verpakkingsmachines) en Gerard (hoofd branderij). Samen hebben zij al meer dan 70 jaar ervaring als melangeurs.

Elke koffie wordt weer geproefd om te bepalen of deze aan de juiste kwaliteiten voldoet en de herkenbare Segafredo smaak heeft.





Tijsterman Caffé

Bent u binnenkort in Oegstgeest?
Bezoek dan eens Tijsterman Bakkers
voor de lekkerste broden en gebak of
een heerlijke lunch met een goede kop
Segafredo koffie in het Tijsterman Caffé.



Op de koffie bij



Pain du Delicieux

Bezoekt u binnenkort het Beursgebouw in Eindhoven? Bij de ernaast gelegen lunchroom Pain du Delicieux kunt u terecht voor de lekkerste broodjes en een kop heerlijke Segafredo koffie.

Heren van Houten

Bar/restaurant Heren van Houten biedt u veel mogelijkheden voor een gezellige middag en/of avond zoals een heerlijke lunch, diner, goede wijn of wat dacht u van een kop Segafredo koffie in de sfeervolle koffiehoe?



Houwens Vlaai & Zo

Houwens Vlaai & Zo in Eindhoven heeft vrijdag 5 juni de deuren van haar nieuwe locatie geopend en verkoopt de lekkerste vlaaien, patisserie, bonbons en Segafredo koffie.

Bourgondisch Beilen

Op vrijdag 7 augustus vindt Bourgondisch Beilen alweer voor de vierde keer plaats. Ook dit jaar is Segafredo weer hoofdsponsor van het evenement. Kijk voor meer informatie op www.bourgondischbeilen.nl



Get the style



Giorgio Armani zonnebril

vanaf €185

Witte blouse

Selected Femme vanaf €49,95

Camel hoed

Topshop vanaf €37,95

Raw Bandits jeans short

One Teaspoon vanaf €104,95

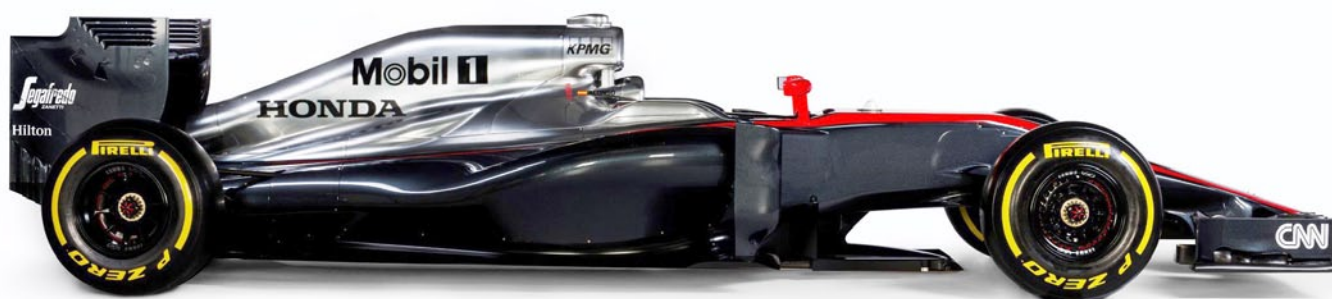


Legendarische combinatie!

SEGAFREDO SPONSORT MCLAREN FORMULE 1 TEAM

Kijkt u vooral niet verbaasd op als u tijdens de Formule 1 dit seizoen het logo van Segafredo in flitsende snelheid voorbij ziet racen. Net als in 1984 (en 85 én 86) is Segafredo opnieuw sponsor van het McLaren team in de Formule 1. De belangrijkste reden voor deze terugkeer

in de sponsoring is dat Segafredo het signaal wil afgeven dat zij – net als Fernando Alonso en Jenson Button – klaar is om de rest van de wereld te veroveren! De één in de Formule 1 wereld en de ander op het gebied van koffie.



SEGAFREDO Verkrijgbaar in de supermarkt!



Selezione Crema



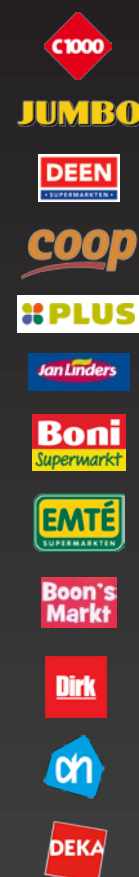
Selezione Oro



Intermezzo



Espresso Casa



Ontdek Tiktak thee

LOSSE THEE IN ZES HEERLIJKE MELANGES

Verwen jezelf met thee. Niet zomaar thee. Maar echt lekkere thee. Vers dus! De losse theeblaadjes van Tiktak thee dwarrelen aangenaam door het warme water en geven jou - na een paar minuutjes wachten - de lekkerste theesmaak, zoals alleen losse thee dat kan.

Tiktak thee heeft voor jou zes verse, pure en vooral (h)eerlijke smaken geselecteerd, die ook nog eens in een superleuke verpakking zitten. Welke kies jij als eerst?



De zes melanges

De losse Tiktak thee is verkrijgbaar in zes heerlijke melanges. De thee kunt u serveren op een tray met strak vormgegeven blikken, een bijpassende doseerlepel en een zeefje.



English tea

Een smaakvolle melange van theesoorten uit Ceylon; donker van kleur en krachtig van smaak.



Rode vruchten

Een theemelange met de smaak van verschillende rode vruchten. De combinatie van geurig fruit aroma en het pure van zwarte thee geeft een verrassend resultaat.



Rooibos

Een lichte zoete thee met een heldere rode kleur die vrij is van theïne en weinig tannine bevat.



Earl grey

Aan deze zwarte thee is bergamot toegevoegd, wat deze thee een frisse en bloemige smaak geeft.



Groene thee Sencha

Een helder groene thee met een geurig aroma, krachtige smaak en een licht bittere afdronk.



Munt

Een zachte, aromatische muntthee met een verfrissende werking.

De lekkerste thee in vier eenvoudige stappen

1. Kies één van de zes heerlijke melanges.
2. Schep met de bijbehorende doseerlepel de losse thee in de zeef.
3. Plaats de zeef in het kokende water en wacht een paar minuten.
4. Tijd om te genieten van een heerlijke kop Tiktak thee!

Daar knapt iedereen van op

De theeblaadjes komen van over de hele wereld, zijn met zorg geplukt en van de hoogste kwaliteit. Bovendien draagt het Tiktak thee assortiment het Fair Trade keurmerk. Dat betekent: goed voor de boer, goed voor de thee en goed voor jou. En dat is precies wat Tiktak wil: producten leveren waar iedereen beter van wordt!



Culinair

Na 18,5 jaar gevestigd te zijn geweest in Horn waren Maurizio en Nicole toe aan een nieuwe uitdaging. Sinds juli vorig jaar zijn ze verhuisd naar het stijlvol ingerichte, voormalige gemeentehuis in Heythuysen (vlakbij Roermond). Hier kunt u terecht voor allerlei Italiaanse smaken, geuren en kleuren. Eigenaren Nicole en Maurizio bieden dagelijks met liefde en plezier de beste Italiaanse gerechten aan in hun grand café, restaurant en catering.

(bijna) 100% Italiaans

Uniek aan restaurant Porto Maurizio is dat nagenoeg alle producten waar zij mee werken uit Italië komen - om precies te zijn: de Italiaanse bloemenriviëra. Een uitgebreid diner, een lekkere lunch (op het zonnige terras) of een goede kop koffie voeren u in vogelvlucht door alle streken van Italië.

Zo groen als...

Italiaanse olijven! Nicole en Maurizio reizen regelmatig af naar Italië om daar speciale olijfolie bij een authentieke biologische olijfgaard in te kopen: Taggiasca, dat door Italianen geroemd en geprezen wordt om zijn geweldige smaak en topkwaliteit. Uiteraard gebruikt Maurizio de olijfolie in hun eigen keuken, maar deze is ook verkrijgbaar via hun website www.portomaurizio.nl.





‘Eigenaar Maurizio drinkt alléén maar Segafredo: er is geen betere koffie!’



Linguine alla Genovese

Ingrediënten (voor 10 personen):

- 1 kilo linguine
- 2 grote aardappelen
- 100 gram sperzieboontjes

Basilicumpesto:

- 200 gram basilicum
- olijfolie extra vergine
- 50 gram pijnboompitten
- Parmezaanse kaas
- 1 teen knoflook
- zout

Bereidingswijze

Zet een pan met water op om de pasta te koken. Zet ook een pan met water op voor de aardappelen en de sperziebonen. Schil de aardappelen en snijd deze in kleine stukjes. Maak de sperzieboontjes schoon en snijd deze ook in kleine stukjes.

Doe alle basilicum, knoflook en pijnboompitten in de keukenmachine. Laat deze draaien en voeg er langzaam de olijfolie aan toe. Net zoveel totdat er een sausje ontstaat. Daarna zout en Parmezaanse kaas naar eigen smaak toevoegen.

Doe de aardappelen en de sperzieboontjes in het kokende water en voeg er wat zout aan toe. Wanneer het beetgaar is, afgieten. Kook ondertussen ook de pasta “al dente”(=beetgaar). Voeg zout aan het water toe als de pasta er net in ligt zodat het water weer meteen gaat koken. Meng wat pesto samen met de aardappel en boontjes. De rest van de pesto samen met de pasta mengen. Serveer de pasta op een bord en leg daarop het geheel van de aardappel-sperziebonen. Eventueel garneren met pijnboompitten en een takje basilicum.

My cup of coffee

Wanneer je het bruisende centrum van Groningen via het Waagplein binnenloopt, kun je het bijna niet missen: het News Cafe. Deze centrale ontmoetingsplek met internationale allure is perfect om even tot rust te komen, bij te kletsen, te lunchen of te feesten en de koffie staat er altijd klaar!

Relaxte sfeer

Wie het News Cafe bezoekt komt strakke en organische vormen tegen, grote glazen ramen en vriendelijk personeel. Dat is precies wat eigenaar en horecaman in hart en nieren Marcel Schlaman wilde: een buitenkant en een binnenkant die bij elkaar passen. Het ruime en moderne pand biedt een fijne omgeving, een open karakter, een relaxte sfeer en een warme ontvangst van één van de 60 (!) man personeel.

Wees welkom! Koffie?

Bij het News Cafe bent u welkom van 10.00 tot 02:00 uur en voor elk moment kiest u iets passends uit het ruime aanbod. Een kop Italiaanse koffie in de ochtend tot een goede borrel met vrienden in de middag of een (zakelijk) etentje in de avond. Schijnt de zon? Neem dan eens plaats op het heerlijke en ruime terras.

Internationaal en stedelijk karakter

Dat is wat het News Cafe volgens Marcel uniek maakt: "Het News Cafe spreekt een brede doelgroep aan, van studenten tot toeristen, van gezinnen tot senioren. Het internationale gevoel van het News Cafe proberen wij nog extra te benadrukken door te werken met grote krachtige merken zoals Bacardi, Heineken, Johnnie Walker en Segafredo."

My cup of coffee

"Ik ben al 19 jaar eigenaar van het News Cafe en ik heb al heel wat koffie kunnen 'testen'. Voor mij is een

goede kop koffie niet te vlak, duidelijk herkenbaar en met een eigen karakter. Dat vind ik terug in de heerlijke, aromatische koffie van Segafredo. Daarmee bied ik niet alleen lekkere koffie aan mijn gasten, het is een smaakbeleving op zich!"

'Het oog wil ook wat'

"Omdat koffie een belangrijke rol speelt in een grote stad als Groningen, schenken wij veel aandacht aan het bereiden van onze koffie. Veel gebeurt nog handmatig in plaats van machinaal, wat de kwaliteit van de koffie alleen maar ten goede komt. Maar het oog wil ook wat! Daarom worden onze barista's regelmatig getraind op latte art, dat is het decoratief gieten van ontwerpen - zoals bijvoorbeeld ons logo - op een cappuccino."





Marcel Schlaman, eigenaar van het News Cafe.



Feesten tot in de late uurtjes in de moderne club van het News Cafe dat vorig jaar nog een redesign heeft ondergaan. Een "ready to party" locatie die geboekt kan worden door externe partijen.



Heerlijk voor zomerse dagen



SEGAFREDO CREMA CAFFÈ!

Wanneer u deze zomer een restaurant of bar bezoekt waar Segafredo koffie wordt geserveerd, vraag dan eens naar onze Crema Caffè. Ijskoude Segafredo koffie met een heerlijke crèmelaag. Wellicht dat ze die daar serveren!

Nieuw: Crema Caffè Extra Large. Heerlijke ijskoffie van Segafredo in longdrinkglas, dat is dus dubbelop genieten!

‘Geniet ook thuis van een heerlijke kop Segafredo koffie.’



Binnenkort
ook verkrijgbaar
in onze
webshop!

www.segafredo.nl

Segafredo producten voor thuis

Passie en ervaring, gecombineerd met blends van topkwaliteit, vormen Segafredo Zanetti's geheim, waarmee wij de meest gedronken koffie over de hele wereld zijn geworden.

Om u ook thuis te laten genieten van de Italiaanse koffiebeleving van Segafredo, is er een breed assortiment: van espressoapparaten, cafeïnevrij, tot bonen of capsules.



Koffiebonen



Capsules



Koffiepads



Gemalen
espresso koffie



Melkopschuimer

‘Segafredo is onderdeel van mijn leven’

INTERVIEW MET JEROEN TERPSTRA AREAMANAGER

Het eerste waar areamanager Jeroen Terpstra (42) aan denkt als hij wakker wordt? Koffie. Al 17 jaar komt hij dagelijks met veel plezier zijn bed uit voor het Italiaanse Segafredo. Jeroen is 18 jaar samen met Judith en zij hebben twee prachtige kinderen, Sanne en Joost.

‘Koffie is trendy!’

“Ik houd echt van het product. In de jaren dat ik voor Segafredo werk heb ik van dichtbij kunnen zien hoe Segafredo koffie zich steeds meer ontwikkeld heeft tot een mooi en trendy product. Werken bij Segafredo betekent voor mij dat iedere dag anders is, dat maakt het juist zo leuk. Segafredo voelt als een onderdeel van mijn leven. Ik zou echt moeten schakelen als ik hier weg zou moeten en mijn leuke collega’s enorm missen.”

Voetbalgek

Jeroen’s grote passie - naast die voor koffie - is voetbal. Hij is een ware wandelde voetbalencyclopedie en dát hebben we natuurlijk even getest. Resultaat? Hij had (bijna) alle vragen goed! Hoeveel vragen weet jij te beantwoorden? Kijk voor de antwoorden onderaan de pagina.

Doe de voetbalquiz

1. Welke voetballer kreeg de gouden bal van het WK 2006 (als beste speler)?
2. Welke doelman werd in 2000 door de FIFA uitgeroepen tot doelman van de eeuw?
3. Na de 0-2 overwinning op Queens Park Rangers was het hoogtepunt van de persconferentie niet de analyse van de wedstrijd, maar de wijze waarop de voetbaltrainer koffie bestelde. Welke voetbaltrainer was dat?
4. In de Italiaanse competitie spelen 2 clubs in hetzelfde stadion, welke 2 clubs?
5. Welke club werd Eredivisie kampioen in 2010/2011?
6. Welke Italiaanse doelman miste in 11 seizoenen geen enkele competitiewedstrijd?



Antwoorden

1. Zinedine Zidane, 2. Lev Yashin, 3. Louis van Gaal. Op de vraag hoeveel klonthes hij in zijn kopie wilde, antwoordde van Gaal: "Ligt eraan hoe groot de beker is.", 4. Inter Milan en AC Milan, 5. Ajax, 6. Dino Zoff



Italiaanse zomerhits



- | | |
|-------------------|-------------------|
| Eros Ramazzotti | - Cose della vita |
| Gustavo Lima | - Balada |
| Max Gazzè | - Sotto casa |
| Lorenzo Jovanotti | - Estate |
| Paola Conte | - Via con me |
| Umberto Tozzi | - Gente Di Mare |
| Neffa | - Quando sorridi |
| Felicità | - Al Bano Romina |
| Edoardo Bennato | - Viva la mamma |
| Giorgia | - Tu mi porti su |

Luisteren de lijst op:





Cursus Italiaans

 Ik spreek geen Italiaans

 Non parlo italiano

 Goedemiddag/goedenavond

 Buona sera

 Hoe gaat het?

 Come sta?

 Nog een fijne vakantie!

 Buone vacanze!

 Het was fantastisch!

 E' stato bellissimo!

 Zomer

 Estate

 Ik kom uit Nederland

 Sono olandese

 Kunt u het voor me opschrijven?

 Me lo scriva, per favore

 Laten we gaan zwemmen

 Andiamo a nuotare

 Ik ben gek op je

 Sono pazzo per te



Bou

Zitten witte stranden en
azuurbloauwe zeeën er voor jou
niet in deze zomer? Niet getreurd!
Met deze Segafredo bounty koffie
waan je je op je eigen bounty
eiland. En dat met maar een paar
ingrediënten!



nty koffie



Ingrediënten:

- Choco saus,
- Geraspte Kokos
- Cocos Koffiesiroop

Bereiding:

- 1) Schenk de chocoladesaus in het lange glas
- 2) Schuim de melk met een dosering Kokos siroop op.
- 3) Schenk de foam met Kokos smaak op de chocosaus in het glas
- 4) Bereid nu de espresso en schenk door de melk-foam heen
- 5) Aftoppen met geraspte Kokos





il vero espresso italiano

UNDICI ORE.

Colofon

UNDICI ORE magazine is een uitgave van

Tiktak/Segafredo Zanetti Nederland B.V.
Rouaanstraat 10
Postbus 115
9700 AC Groningen

Tel. +31 (0)50 317 63 00
Fax +31 (0)50 314 61 81
info@tiktak-segafredo.nl
www.tiktak-segafredo.nl

Redactie, eindredactie, opmaak en realisatie

The Satisfactorie B.V.
Postbus 3063
3850 CB Ermelo
Telefoon: 0341 - 562 333
info@tsfo.nl
www.tsfo.nl



Made in Italy

BABÀ AL LIMONCELLO D'AMALFI

Napoletaanse koek gedrenkt in een limoncello siroop (12%). Baba is door het pittige smaakje van de Limoncello erg lekker met de frisse smaak van fruit of ijs.

0,5L, vanaf €19,00 www.digusti.nl



IJSMACHINE

Italiaans ijs zelf maken was nog nooit zo makkelijk met deze volledig automatische ijs-milkshakemachine. Met deze ijsmachine met vriescompressor maak je je eigen Italiaans ijs in 50 minuten. Ice comforthigh, vanaf €259,00

www.italiwarenhuis.nl

FETTUCCINE MET SINAASAPPEL

Ambachtelijke pasta van scharreleieren en durum tarwe, aangevuld met sinaasappelen uit Sicilië. De sinaasappelen geven de fettuccine pasta een frisse smaak. Ideaal voor een zomerse salade of om te combineren met vis en zeevruchten. Vanaf €5,95 www.amesi.nl



BUGATTI SALADETANG

Maak een feest van uw salade met deze fraai vormgegeven Bugatti saladetang. Leuk om te krijgen en om te geven. De tang heeft de vorm van twee gezichtjes. Vanaf €25,60 www.italiwarenhuis.nl



il vero espresso italiano

