



toque asiático

La marca Ingredissimo sorprende con una gama de toppings que darán a tus platos un acabado especial. *Mango y Leche de Coco Crunch*, y *Sésamo Caramelizado* (6 y 8,70 €) son los sabores que puedes añadir a pescados, aves, ensaladas... Incluye recetas del chef Esteban Jáuregui en el estuche. www.ingredissimo.com

jamón, jamón... ibérico

Este jamón Gran Reserva de edición limitada pertenece a la añada de 2010 y se presenta en un estuche de piel que encierra la esencia de calidad de la marca Fisan. Tan solo se han seleccionado 50 unidades, para degustar en momentos especiales (950 €). www.fisan.es



materia natural

Madera maciza de roble y mármol son los materiales que ha empleado el creador Simon Legald para idear el rodillo (128 €) y el juego de mortero (88 €) de la serie Craft. Son de la firma Normann Copenhagen y se completan con unos molinillos. normann-copenhagen.com



PLEASE SMELLS

El último *Elle Gourmet* no solo captará a chocó adictos con olfato –¡la portada huele a irresistible chocolate!–; también propone una guía de restaurantes cool, fantásticas recetas, nos sumerge en el mundo de René Redzepi y mucho más. ¡No te lo pierdas! www.elle.es/gourmet



UN CATERING ESPECIAL

¿Quieres organizar un evento diferente? La experiencia y la elegancia estarán aseguradas si eliges Pocheville Catering. Borja Antiaño –en la imagen– lleva 25 años al frente de esta empresa, que organiza cada celebración como si se enfrentara a la confección de un traje de alta costura. Cada “puntada”, desde la elección y preparación de los platos a la puesta en escena, se cuida al detalle. Menaje, adornos, presentación... todo se escoge con suma exquisitez y, ante todo, la calidad de los bocados es sabrosa y genuina. Un plus: si necesitas una localización

superlativa, Pocheville Catering encuentra sitios fantásticos en toda España para que el evento resulte perfecto. Tel.: 916 547 211. www.pochevillecatering.com

