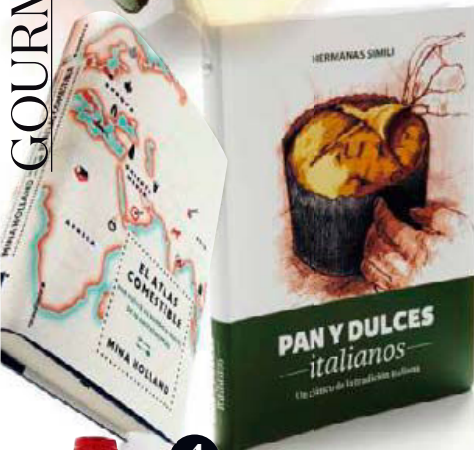




2



3



4



5



6



1



Parejas de ases

COMBINACIÓN GANADORA

Te preparamos **los dúos con mejor gusto**. Una tetería, un vino, un dulce, un detergente... las tendencias tienen compañía.

1. MERIENDA CON PEDIGRÍ

Con flor de sal, pepitas de chocolate, alta concentración de cacao, sabor a naranja... Así viene la nueva apuesta de Lindt, la firma experta en chocolate negro. Si la combinas con las galletas rellenas de naranja que acaban de estrenar las fincas sevillanas de Casa de Alba (6,50 €, casadealba.es), la mezcla te resultará *explosivamente foodie*.

2. TÉ Y SIMPATÍA

Si eres fan de las infusiones, el nuevo espacio Tekoe (Huertas, 22, Madrid, tekoe.com) es visita obligatoria: un *tea bar*, *take away* y tienda con más de 130 referencias *eco*, entre las que destacan los divertidos sabores a mazapán o violeta y el *kinpucha*, un raro té verde con oro puro. Para saborearlos a conciencia, nada como la taza solidaria de la web unnido.com (15,50 €).

3. JOYAS EN TU BAR

El licor de flores de saúco St. Germain (29 €), elaborado artesanalmente en la región francesa de Saboya, tiene un sabor afrutado que lo hace único para la coctelería. Su envase *art déco* es el complemento perfecto de la botella alhaja de Patrón, un tequila añejo *ultrapremium* con crianza en barrica de Burdeos (450 €). ¡Pura sofisticación!

4. MUNDO 'GOURMET'

No sólo con *panettone* se endulza el italiano... Si quieres aprender a elaborar el universo *sweet* transalpino, zambúllate en *Pan y dulces italianos*, firmado por las hermanas Simili (18 €, librosconmiga.com). Y, si buscas explorar el planeta, *El atlas comestible*, de Mina Holland (19 €, rocaeditorial.com), te propone un delicioso recorrido por el mundo a través de la gastronomía.



11



10



5. ÉXITO ASEGURADO

Para triunfar a lo grande, prepara un aperitivo *made in Spain*. El jamón ibérico de bellota Fisan *Gran Reserva*, combinado con el rioja *El Tractor* (marquesdearviza.com), es un festín.

6. PA-TA-TA

¿Te consideras una mezcla irremediable de pico fino, monstruo de las patatas y perezosa de pro? Prueba las *chips* listas para freír de Florette (1,50 €, florette.es) en aceite de oliva virgen extra LA Organic con sabor floral (laorganic.es) y te volverás adicta.

7. 'GLAMOUR' EN LA COCINA

Elimina los olores con las hojas perfumadas de Papier d'Arménie (24 €, papierdarmenie.fr), con aroma de mirra, madera y vainilla, y lava tu vajilla con el detergente L:a Bruket, de *citronela* y romero (stories.com). Superchic!

8. DESAYUNO CON DIAMANTES

Muaca es un empresa joven que te trae a casa deliciosas cajas de desayuno (muaca.es). Si, además, las acompañas

con una de las seis *blends* de Viaggio Espresso, las nuevas cápsulas de café compatibles con las máquinas Nespresso, tu mañana será gloriosa.

9. 'BLACK & WHITE'

Llega a Europa el caviar de esturión blanco (sterlingcaviar.com), criado en el río Sacramento (California) y de sabor fresco y natural. Marídalos con el *Verdejo 2013* de Acontia, en botella *magnum* (25 €, acontia.es). ¡Acertarás!

10. CLÁSICOS CON UN 'TWIST'

Con el roscón de manzanas Pink Lady (30 €, isabelmaestre.com) y los originales bombones con sabor a los distintos vinos de Acontia (10 €, acontia.es), darás la campanada seguro.

11. VA DE 'RETRO'

La sal marina en escamas Maldon (maldonsalt.co.uk) tiene un fondo ligeramente dulce que aporta un toque especial a los platos. Su envase del rombo y los trapos de cocina con dibujos geométricos darán un aire *vintage* a tu cocina (6,75 €, decoandliving.com).

9



8

7

PARA SIBARITAS PECAR EN EL RITZ Y KRUG BAR SON LOS NOMBRES DE LOS NUEVOS ESPACIOS 'DELUXE' DEL HOTEL RITZ

