



GIOVEDÌ 10 APRILE 2025

ORDINE, RELAX E STILE: PER L'INTERNO E L'ESTERNO.

per set

29.99



per set

6.99



al pezzo

9.99



LO

SAPEVI?

Un telo in tessuto è perfetto
per tenere la sabbiera pulita
e a prova di gatto!

per set

7.99





GIOVEDÌ 10 APRILE 2025



al pezzo
14.99



per confezione
1.49



altro
colore



al pezzo
5.99



al pezzo
14.99



per confezione
9.99



al pezzo
14.99



GIOVEDÌ 17 APRILE 2025

PARTICOLARI DECORATIVI PER ESTERNI

al pezzo

9.99

al pezzo

59.99

per confezione

12.99

diversi
modelli

al pezzo/per set

4.99



SOSTENIBILE E BELLA:
DECORAZIONE SOLARE
PER L'ESTERNO

al pezzo

19.99



al pezzo

12.99

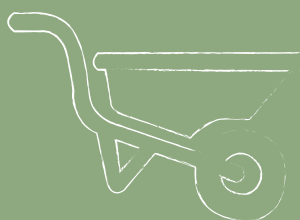


al pezzo
99.99

ORDINA
ORA
ONLINE

LO SAPEVI?

Alcuni alberi da frutto producono più frutti se nelle vicinanze cresce una seconda varietà adatta che facilita l'impollinazione!



al pezzo
6.99

al pezzo
9.99



al pezzo
9.99



al pezzo
4.99





DELIZIOSO

GELATO ALLA VANIGLIA SU UN LETTO CALDO DI BROWNIE



Creato con l'aiuto dell'intelligenza artificiale.



al pezzo
89.99

UN DESSERT IRRESISTIBILE

Il gelato alla vaniglia incontra il brownie caldo. Perfetto per essere gustato in tutta tranquillità.

INGREDIENTI

- 150 g di cioccolato
- 100 g di burro MILSANI
- 200 g di zucchero di canna grezzo BIO
- 2 uova LANDFREUDE
- 100 g di farina di frumento HAPPY HARVEST
- 1 pizzico di sale iodato LE GUSTO
- 500 ml di panna da montare MILSANI
- 1 baccello di vaniglia



PORZIONI:

12

DIFFICOLTÀ:

SEMPLICE

**TEMPO DI
PREPARAZIONE:**
CA. 30 MIN.

**TEMPO
COMPLESSIVO:**
55 MIN.

PREPARAZIONE

1. Preriscaldare il forno a 180 °C.
2. Sciogliere il cioccolato a bagnomaria, quindi lasciarlo raffreddare leggermente.
3. Mescolare il burro e lo zucchero in una ciotola fino a ottenere una consistenza cremosa.
4. Mescolare le uova al composto di burro e zucchero, uno alla volta.
5. Mescolare il cioccolato fuso.
6. Aggiungere delicatamente la farina e un pizzico di sale.
7. Versare l'impasto in una teglia rivestita di carta da forno e cuocere in forno per circa 25 minuti.
8. Nel frattempo, scaldare la panna, il baccello di vaniglia (privato dei semi) e 100 g di zucchero in un tegame fino a quando lo zucchero non si sarà sciolto.
9. Lasciare raffreddare il composto e versarlo in una gelatiera fino a quando il gelato non si sarà solidificato.
10. Togliere i brownie dal forno, tagliarli a pezzi e servire con una pallina di gelato alla vaniglia sopra.

UN BUONISSIMO GIN GHIACCIATO; PERFETTO CON DEL LIME!



Creato con l'aiuto dell'intelligenza artificiale.

GIN TONIC GHIACCIATO CON LIME

Un cocktail rinfrescante
con ghiaccio, perfetto come
aperitivo.

INGREDIENTI

- 50 ml di JOHNSON London Dry Gin
- 150 ml di acqua tonica FLIRT
- 1 lime GUT BIO
- 1 bicchiere di cubetti di ghiaccio



al pezzo

159.-



ORDINA
ORA
ONLINE

PORZIONI:

4

DIFFICOLTÀ:

SEMPLICE

**TEMPO DI
PREPARAZIONE:**
CA. 10 MIN.

**TEMPO
COMPLESSIVO:**
10 MIN.

PREPARAZIONE

1. Riempire un bicchiere con cubetti di ghiaccio per servire il cocktail ghiacciato.
2. Versare il gin sui cubetti di ghiaccio.
3. Aggiungere acqua tonica per ottenere il tipico sapore amaro.
4. Tagliare un lime a metà e spremere il succo di una metà nel bicchiere.
5. Tagliare l'altra metà a fette sottili e usarla come guarnizione.
6. Mescolare accuratamente tutti gli ingredienti con un cucchiaino da bar per distribuire uniformemente il sapore.
7. Servire il cocktail immediatamente e gustare.



per set
14.99



al pezzo
8.99

al pezzo
4.99

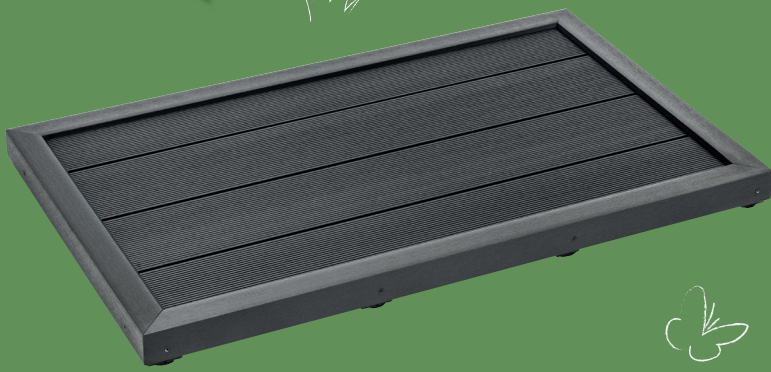


al pezzo
3.99



al pezzo
12.99

al pezzo
49.99



per set
4.99



GIOVEDÌ 17 APRILE 2025



al pezzo

99.99

ORDINA
ORA
ONLINE



al pezzo

8.99



al pezzo

2'499.-

ORDINA
ORA
ONLINE



al pezzo

89.99



al pezzo

14.99



al pezzo

19.99



GIOVEDÌ 17 APRILE 2025

al pezzo
299.-

ORDINA
ORA
ONLINE

BENESSERE ALL'APERTO

per set
229.-

per set
1'399.-

ORDINA
ORA
ONLINE

ORDINA
ORA
ONLINE

al pezzo
199.-

ORDINA
ORA
ONLINE

per set
279.-

ORDINA
ORA
ONLINE



GIOVEDÌ 17 APRILE 2025

per set

699.-

ORDINA
ORA
ONLINE

al pezzo

59.99

ORDINA
ORA
ONLINE

ORDINA
ORA
ONLINE

al pezzo

49.99.-





GIOVEDÌ 17 APRILE 2025



al pezzo

299.-

ORDINA
ORA
ONLINE

per set

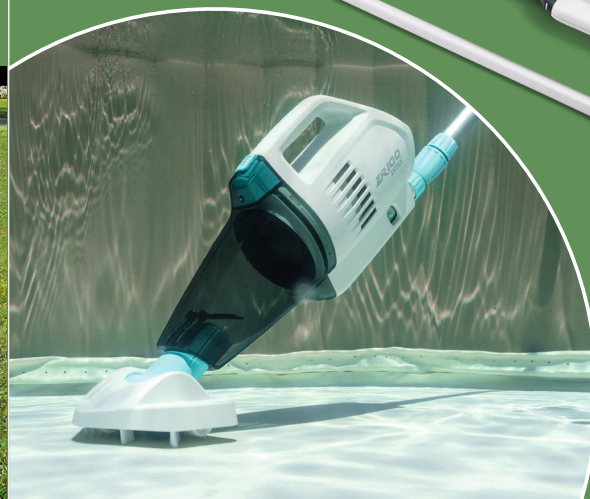
129.-



ORDINA
ORA
ONLINE

per set

59.99



per set

99.99



al pezzo

129.-



ORDINA
ORA
ONLINE

al pezzo

69.99



ORDINA
ORA
ONLINE

per confezione

8.99





LE NOSTRE RICETTE

RINFRESCANTE INSALATA DI ERBE CON VINAIGRETTE AL LIMONE

ORDINA
ORA
ONLINE



Creato con l'aiuto dell'intelligenza artificiale.

al pezzo
159.-



IL TUO GIARDINO DI ERBE AROMATICHE NELL'AIUOLA RIALZATA

Sapori freschi per un'insalata di erbe
con vinaigrette al limone!

INGREDIENTI

- 200 g di erbe italiane
GUT BIO
- 1 limone GUT BIO
NATURLAND
- 3 Cc olio d'oliva
greco LYTTOS
- 1 Cc di aceto di
mele LE GUSTO
- 1 pizzico di sale
iodato LE GUSTO
- 1 cc di pepe macinato
LE GUSTO



PORZIONI:

4

DIFFICOLTÀ:

SEMPLICE

TEMPO DI
PREPARAZIONE:
CA. 15 MIN.

TEMPO
COMPLESSIVO:
15 MIN.

PREPARAZIONE

1. Lavare e tritare grossolanamente le erbe miste (come prezzemolo, aneto e basilico).
2. Mettere le erbe in una ciotola grande.
3. Spremere un limone e mescolare il succo con olio d'oliva, aceto, sale e pepe per ottenere una vinaigrette.
4. Versare la vinaigrette al limone sulle erbe e mescolare bene il tutto.
5. Lasciare l'insalata in infusione per circa 10 minuti per far sprigionare i sapori.
6. Disporre l'insalata di erbe nei piatti e servire immediatamente.