

per i giorni di festa •

Ispirazione

N.2 • 2024 LA NUOVA RIVISTA DI RICETTE DI ALDI SUISSE

**IL NATALE
SENZA STRESS**
RICETTE FACILI E VELOCI
PER IL GIORNO DI NATALE

BISCOTTI NATALIZI
UNA TENTAZIONE
DOLCE DA
NON PERDERE

13 RICETTE
PER TE
**TUTTE DA
COPIARE**

**DIAMO IL BENVENUTO
ALL'INVERNO**



LE MIGLIORI IDEE PER LE GIORNATE FREDE

WWW.ALDI-SUISSE.CH

IL GUSTO DEL NATALE

AL PREZZO ALDI

ALDI
SUISSE

Di più
per la vita.



Più momenti gourmet perfetti:
aldi-suisse.ch

Editoriale

IL NATALE: UNA FESTA PER IL PALATO

Care lettrici, cari lettori,

Le giornate si accorciano, le temperature calano e il Natale è alle porte. Arriva quel periodo dell'anno in cui è piacevole invitare amici e familiari e offrire loro deliziosi piatti fatti in casa. E chissà, magari provare qualche nuova ricetta e stupire i propri ospiti con un raffinato menù natalizio. A partire da pagina 6 vi presentiamo piatti eleganti e facili da preparare prima della festa in modo da non dover lavorare troppo quando arrivano gli ospiti. Dopo tutto, chi vuole stare in cucina quando gli altri festeggiano? Lasciatevi ispirare.

Quando si fa davvero festa, non deve mancare una bottiglia di buon vino. Alle pagine 22 e 23, abbiamo preparato una piccola selezione per ogni palato. Se amate le bollicine, adorerete i nostri spumanti. Che sia Natale o Capodanno: ricercati e rinfrescanti, sanno come ravvivare l'atmosfera.

Cos'altro non dovrebbe mancare? I dolcetti natalizi, ovviamente! I biscotti alle mandorle con cioccolato, le mezzelune alla vaniglia e i macaron al cioccolato e cocco delizieranno grandi e piccini. E saranno ancora più buoni se fatti in casa. Con le ricette di pagina 24, i biscotti saranno un successo garantito. Con una confezione accattivante diventano anche un gradito regalo per gli invitati.

L'aroma del miele è sinonimo di inverno. Da pagina 36, vi mostreremo come questo prodotto straordinario non sia solo una crema da spalmare. Perché il miele regala un tocco speciale anche alla carne, alla zucca e al formaggio.

Spero che la nostra rivista «ISPIRAZIONE PER I GIORNI DI FESTA» sia un valido spunto e una piacevole lettura, e buona fortuna con le nostre idee in cucina!

Il vostro,
Jérôme



Jérôme Meyer
Country Managing
Director
ALDI SUISSE

»» SORPRENDETE I VOSTRI
OSPITI CON UN
MENÙ RAFFINATO.
OVVIAMENTE FATTO
IN CASA! ««

IMPRESSUM MEDIA OWNER Falstaff Verlag Schweiz AG, Kirchenweg 8, 8008 Zurigo REDAZIONE FALSTAFF SVIZZERA Herzog & Vombach GmbH c/o, Falstaff Verlag Svizzera, Stadthausstrasse 53, 8400 Winterthur, redaktion@falstaff.ch, falstaff.com. L'oggetto dell'azienda è la pubblicazione, l'edizione e la distribuzione di riviste e stampati di ogni genere con il nome «Falstaff». TITOLARE FALSTAFF SVIZZERA Falstaff Österreich (100%) EDITORE Aloys Hirzel, Wolfgang M. Rosam MANAGEMENT Mag. Elisabeth Kamper, Wolfgang M. Rosam, Sophie-Marie von Haugwitz CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE Aloys Hirzel, Wolfgang M. Rosam COORDINAMENTO PUBBLICITARIO Christiane Ceccarelli, Viktoria Gartner, REDATTORE CAPO Herta Scheidinger DIRETTORE ARTISTICO Harald Wittmann-Duniecki DIRETTORE FOTOGRAFICO Isabella Huber DIRETTORE DI PRODUZIONE/LITOGRAFIA Konstantin Riemerschmid EDITING Mag. Sandra Bak SERVIZIO VENDITE, LETTORI E ABBONAMENTI Kornelia Pirker (responsabile vendite e abbonamenti), Thomas Wagner (responsabile vendite), Lukas Kröll, Clara Neumüller, Birgit Niedl, Martina Oppermann, Caroline Souchon (servizio abbonamenti e lettori, vendite), Tel.: +41 43 2107029, abo@falstaff.ch PRODUTTORE Druckerei Berger, Wiener Strasse 80, 3580 Horn AZIONISTA DI FALSTAFF VERLAGSGMBH 67% Fondazione privata Wolfgang Rosam, 23% JOFE Immobilienverwaltung GmbH, 10% Angelika Rosam



per i giorni di festa Ispirazione



CONTENUTO



NUMERO 02 • 2024



6 **MENÙ NATALIZIO**



14 **RICETTE PER LE FESTE**



24 **BISCOTTI NATALIZI**



36 **RICETTE INVERNALI**



22 VINI PER LA FESTA

I vini pregiati sono l'integrazione perfetta di ogni pranzo. Vini complessi per intenditori.

6 UNA FESTA PER IL PALATO

Ricette per un gustoso menù natalizio con veri classici.

14 CLASSICI E RAFFINATI

Piatti delle feste facili da preparare e perfetti per il palato degli ospiti.

20 PER VERI BUONGUSTAI

Prodotti di qualità della linea GOURMET di ALDI SUISSE che non devono mancare sulla tavola delle feste.

22 VINI PER MOMENTI SPECIALI

Suggerimenti sui vini per le fredde giornate invernali dalla Vinoteca ALDI SUISSE.

24 IL SAPORE UNICO DEL NATALE

Cinque ricette per i biscotti natalizi facili da preparare e sempre buonissimi.

34 TUTTO PER LA PASTICCERIA

Con questi ingredienti di qualità, i dolci sono un gioco da ragazzi. Tutto per i dolci dalla filiale ALDI SUISSE.

36 RICETTE INVERNALI

Ricette con un tocco di miele per esaltare il gusto. Il sapore dell'inverno!

42 UN PIACERE RICCO DI BOLLICINE

Una selezione di spumanti per le feste.

3 IMPRESSUM
3 EDITORIALE

SPUMANTE PER LA FESTA
I migliori spumanti di ALDI SUISSE



42 SPUMANTE PREGIATI

Per le occasioni di festa con amici e familiari, le bollicine sono d'obbligo.

Cover: Luise Reichert. Foto: Lena Sjaal, Luise Reichert, StockFood, Shutterstock, ALDI SUISSE



UNA FESTA PER IL PALATO

Natale è il momento culinario più importante dell'anno. Le famiglie e gli amici si riuniscono, cucinano, mangiano e si divertono insieme. Abbiamo preparato un classico menù natalizio che delizierà i vostri ospiti.

FOTO LENA STAAL FOODSTYLING GITTE JAKOBSEN

Foto del prodotto: ALDI SUISSE

COCKTAIL DI GAMBERI CON SALSA MARIE ROSE



RICETTA PER
6 PERSONE



TEMPO DI PREPARAZIONE
20 MINUTI



DIFFICOLTÀ
FACILE

RAFFREDDARE PER 2 ORE

Il cocktail di gamberi è stato inventato negli anni Cinquanta e da allora è un antipasto molto apprezzato. Con la sua elegante presentazione riesce a evocare subito l'atmosfera delle feste.

INGREDIENTI

- 4-5 cucchiaini di maionese al peperoncino BIO NATURA
- 3 manciate di foglie di lattuga romana
- 1-2 cucchiaini di ketchup
- 1 cucchiaino di senape dolce LE GUSTO
- 4-5 spruzzate di tabasco
- Qualche goccia di succo di limone
- 1 bicchierino di cognac ARC ROYAL
- 1 cipollotto, tritato finemente
- 600 g di gamberi ALMARE SEAFOOD, farli scongelare lentamente in frigorifero
- 6 fette di limone
- Un po' di paprika dolce in polvere
- Sale
- Pepe
- Pane per toast
- Burro biologico RETOUR AUX SOURCES



ALDI SUISSE SUGGERIMENTO DI PRODOTTO

MAIONESE «BIO NATURA»

La maionese biologica di «BIO NATURA» è disponibile nei gusti peperoncino, lime e aglio.

PREPARAZIONE

- Insaporire la maionese con ketchup, senape, Tabasco e cognac, oltre a pepe, sale e un po' di succo di limone se necessario. Lavare e asciugare le foglie di lattuga, tagliarle a listarelle sottili, mescolarle con il cipollotto tritato finemente e dividerle in sei bicchieri da vino dalle pareti spesse. Distribuire una generosa cucchiainata di salsa, quindi dividere uniformemente i gamberi, scongelati in frigorifero, tra i bicchieri.
- Terminare con un cucchiaino abbondante di salsa, che deve coprire completamente i gamberi. Raffreddare per una o due ore.
- Prima di servire, spolverare con un po' di paprika in polvere attraverso un colino, guarnire con spicchi di limone e servire con pane e burro appena tostati.



CONSIGLIO PROFESSIONALE

EVITARE L'ACQUA

Se si scongelano gamberi o gamberetti surgelati, è opportuno non lavarli, altrimenti perdono il loro sapore.



TARTARE DI TONNO E AVOCADO CON ZENZERO



RICETTA PER
4 PERSONE



TEMPO DI PREPARAZIONE
20 MINUTI



DIFFICOLTÀ
FACILE

*Preparazione rapida, grande effetto.
La tartare ha un sapore leggero e rinfrescante, quindi è
particolarmente apprezzata non solo durante i giorni di festa.*

INGREDIENTI

- 250 g di tartare di tonno GOURMET (non utilizzare le salse wasabi e soia fornite)
- 1 limone (succo)
- 1 cucchiaio di Condimento bianco CASTELLO
- 1 cucchiaio di Asia Sauce ASIA GREEN GARDEN
- Olio di oliva greco NATUR ACTIVE BIO, vergine
- 1 cucchiaio di erba cipollina, tritata finemente
- 1 cucchiaio di maionese LE GUSTO
- 1 pezzetto di zenzero biologico, lungo 2-3 cm, sbucciato e tagliato a dadini molto fini
- ½ cetriolo, pelato, privato dei semi e tagliato a dadini
- 1 avocado, a dadini
- Sale
- Erbe biologiche per guarnire

PREPARAZIONE

- Mescolare il tonno con il Condimento Bianco, l'Asia Sauce, l'olio d'oliva, l'erba cipollina, la maionese, lo zenzero, metà del succo di limone e un pizzico di sale. Assaggiare e mettere da parte.
- In una ciotola a parte, mescolare l'avocado e il cetriolo tagliati a cubetti, il succo di limone rimasto e un buon pizzico di sale. Condire a piacere.
- Posizionare un coppapasta al centro del piatto. Con un cucchiaino riempire fino a metà con il composto di avocado. Distribuire la tartare di tonno in modo uniforme sull'avocado e premere leggermente, e fare lo stesso con gli altri piatti.
- Rimuovere con cura il coppapasta e guarnire con le erbe a piacere.
- Servire subito.



CONSIGLIO
PROFESSIONALE

DA DURO A MORBIDO

Se l'avocado è ancora duro una volta acquistato, è possibile semplicemente lasciarlo maturare a casa. A una temperatura ambiente compresa tra 16 e 20 °C, impiega da uno a tre giorni.

ALDI SUISSE
SUGGERIMENTO DI PRODOTTO

TARTARE DI TONNO «GOURMET»

La tartare di tonno di «GOURMET» ha un sapore speziato e può essere condita con wasabi e salsa di soia.



FILETTO DI MANZO ALLA WELLINGTON



RICETTA PER
6 PERSONE



TEMPO DI PREPARAZIONE
100 MINUTI

24 ORE



DIFFICOLTÀ
MEDIA

Il pregiato filetto alla Wellington appartiene alla prima classe tra piatti a base di carne. Quindi cosa c'è di più adatto per le festività?

INGREDIENTI

- 1,2 kg di filetto di manzo
- Sale
- Pepe
- 3 cucchiaini di olio di oliva greco NATUR ACTIVE BIO, vergine
- 1 cipolla tritata finemente
- 200 g di champignon
- 50 g di burro biologico RETOUR AUX SOURCES
- 1 cucchiaino di timo LE GUSTO
- 100 ml di vino di Porto
- 12 fette di prosciutto cotto CUCINA NOBILE
- 500 g di pasta sfoglia GOOD CHOICE
- 2 tuorli d'uovo, sbattuti
- Sale
- Pepe

PREPARAZIONE

- Preriscaldare il forno a 220 °C. Condire il filetto a temperatura ambiente con abbondante sale e pepe e scottarlo su tutti i lati con l'olio in una padella calda. Lasciare raffreddare e riporre in frigorifero. Nel frattempo, tritare finemente i funghi in un robot da cucina. Rosolare nel burro con la cipolla e il timo fino a far evaporare il liquido. Salare e pepare, sfumare con il vino di Porto e cuocere a fuoco lento finché il composto non si compatta e mantiene la forma. Lasciar raffreddare.
- Stendere alcuni fogli di pellicola trasparente sul piano di lavoro. Disporre il prosciutto sopra, leggermente sovrapposto, in una doppia fila di 6 fette, distribuire il composto di funghi e posizionare il filetto sopra. Usando la pellicola, stendere il prosciutto in modo uniforme sul filetto in modo che sia completamente avvolto. Stendere la pasta sfoglia, posizionare il composto al centro, avvolgerlo con la pasta e metterlo in frigorifero – per un massimo di 24 ore.
- Spennellare con il tuorlo d'uovo prima di servire e infornare a 200 °C per 25 (medium rare) - 35 minuti (medium well).
- Lasciare riposare per almeno 15, preferibilmente 25 minuti prima di affettare (fette spesse!).

ALDI SUISSE SUGGERIMENTO DI PRODOTTO

PASTA SFOGLIA «GOOD CHOICE»

Con la pasta sfoglia pronta si possono preparare in poco tempo molte prelibatezze, sia dolci che salate. Dovrebbe quindi essere sempre a portata di mano!



CONSIGLIO
PROFESSIONALE

UN PIACERE ANCHE FREDDO

*È rimasto qualcosa della festa?
Il manzo alla Wellington è ottimo anche freddo!*



CLASSICI E RAFFINATI

Per una vigilia di Natale senza stress, abbiamo creato due piatti che possono essere preparati in anticipo, ad eccezione di alcuni semplici passaggi.

FOTO STINE CHRISTIANSEN FOODSTYLING THOMAS STEINMANN



BARBABIETOLE MARINATE CON RADICCHIO, FORMAGGIO DI CAPRA E NOCI GLASSATE CON MIELE



RICETTA PER
8 PERSONE



TEMPO DI PREPARAZIONE
25 MINUTI



DIFFICOLTÀ
MEDIA

TEMPO DI MARINATURA

L'aroma dolce e speziato di questa speciale insalata natalizia è indimenticabile. Ed è pronta per essere servita in pochissimo tempo.

INGREDIENTI PER LE BARBABIETOLE MARINATE

- 430 g di barbabietola rossa NATURE'S GOLD a fette, ben annaffiate
- 125 ml di acqua
- 250 ml di aceto di mele LE GUSTO
- 100 g di miele biologico BIO NATURA
- 2 cucchiaini di senape dolce LE GUSTO
- Sale
- Pepe

INGREDIENTI PER LE NOCI GLASSATE AL MIELE

- 50 g di miele biologico BIO NATURA
- 100 g di gherigli di noce HAPPY HARVEST
- 1 cucchiaino di sale da cucina

INGREDIENTI PER L'INSALATA

- 3 cucchiai di olio di oliva greco NATURE ACTIVE BIO, vergine
- 2 radicchi puliti e con foglie separate
- 200 g di formaggio di capra

PREPARAZIONE

- Mettere le barbabietole in una ciotola. Scaldare l'acqua, l'aceto, il miele, la senape, il sale e il pepe in una padella finché il miele e il sale non si sono sciolti. Versare sulle barbabietole e lasciare in infusione in frigorifero per almeno 2 ore o per tutta la notte.
- Per le noci glassate, caramellare il miele, le noci e il sale in una padella di medie dimensioni a fuoco medio fino a doratura. Stendere su carta da forno e lasciare raffreddare per 10 minuti, quindi spezzettare grossolanamente.
- Al momento di servire, togliere le barbabietole dalla salamoia e passarle al setaccio. Mettere da parte 80 ml di liquido e mescolare con l'olio d'oliva per preparare un condimento.
- Disporre le foglie di radicchio su un piatto da portata, completarle con le barbabietole marinate e il formaggio di capra. Irrorare con il condimento e guarnire con le noci glassate.



ALDI SUISSE SUGGERIMENTO DI PRODOTTO

FETTE DI BARBABIETOLA «NATURE'S GOLD»

Le barbabietole rosse sono perfette verdure invernali. Hanno un piacevole sapore terroso e di nocciola.



CONSIGLIO
PROFESSIONALE

NELLA BOTTE PICCOLA C'È IL VINO BUONO!

Quando si acquistano barbabietole rosse fresche, occorre verificare che non siano troppo grandi e spesse, altrimenti potrebbero essere legnose. La regola è: più è piccola, più è tenera.



CONSIGLIO
PROFESSIONALE

EVITARE L'ODORE DI PESCE

Per evitare lo sgradevole odore di pesce in casa, versare un po' di latte fresco in una ciotola e immergere il pesce per cinque minuti. Successivamente, sciacquare e preparare come al solito. La trimetilammina viene legata dagli enzimi del latte e ha un odore meno forte.



SALMONE SELVAGGIO GLASSATO CON MIELE, SENAPE, ANETO E PATATE AL RAFANO



RICETTA PER
4-6 PERSONE



TEMPO DI PREPARAZIONE
40 MINUTI



DIFFICOLTÀ
MEDIA

Perfetto da preparare per le feste e dal sapore irresistibile!

INGREDIENTI PER IL SALMONE

- 50 ml di miele biologico BIO NATURA
- 40 g di senape dolce LE GUSTO
- 3 spicchi d'aglio, tritati
- 4 cucchiaini di olio di oliva greco NATURE ACTIVE BIO vergine (+ un po' d'olio per condire)
- 1 cucchiaino di succo di limone
- 1,2 kg di filetto di salmone norvegese GOURMET
- Sale
- Pepe
- ½ mazzetto (20 g) di aneto fresco per guarnire

INGREDIENTI PER IL PURÈ DI PATATE

- 1 kg patate farinose, sbucciate e tagliate a cubetti
- 250 ml di crema intera UHT MILFINA
- 4 cucchiaini di mousse di rafano GOOD CHOICE
- Sale da cucina
- Pepe

PREPARAZIONE

- Per la glassa al miele e senape, sbattere insieme il miele, la senape, l'aglio, l'olio d'oliva, il succo di limone, il sale e il pepe.
- Foderare una teglia da forno con un foglio di alluminio. Spennellare il salmone con

olio d'oliva su entrambi i lati. Posizionare il pesce con la pelle rivolta verso il basso sul vassoio foderato. Spennellare la parte superiore del salmone con la miscela di miele e senape.

- Cuocere in forno a 230 °C per circa 16 minuti, finché il salmone non sarà pronto. Quindi togliere dal forno e lasciare riposare per 5 minuti.
- Nel frattempo, preparare il purè di patate. Lessare le patate in acqua ben salata fino a quando non saranno morbide. Scolare e rimettere in pentola. Aggiungere la panna intera, la mousse di rafano e il pepe, salare e ridurre in purea.
- Servire il salmone al centro del tavolo, guarnito con aneto fresco e con il purè di patate al rafano a lato.

ALDI SUISSE SUGGERIMENTO DI PRODOTTO

FILETTO DI SALMONE NORVEGESE «GOURMET»

Il filetto di salmone GOURMET proviene da acquacoltura sostenibile. È adatto a molti piatti ed è particolarmente apprezzato durante le festività.



PER VERI BUONGUSTAI

DALLA LINEA GOURMET DI ALDI SUISSE



FILETTO DI SALMONE NORVEGESE

Delicato e versatile. Per pasti veloci e menù gourmet.

PRODOTTO TOP!
Un classico piccante dell'assortimento di ALDI SUISSE.



PARMIGIANO REGGIANO

Un formaggio a pasta dura unico, aromatico e inimitabile a base di latte crudo di mucca. Ha un sapore potente e può essere utilizzato in vari modi.

TATARE

La raffinata tartare di manzo o tonno è perfetta come antipasto o come pasto leggero.



ACETO BALSAMICO DI MODENA

Il balsamico invecchiato si caratterizza per il suo sapore rotondo, aromatico, leggero e agrodolce.



Foto del prodotto: ALDI SUISSE

MIX DI FRUTTA SECCA

Uno snack perfetto: miscela di vari tipi di frutta secca, tostata, salata, con mix di spezie wasabi o aromatizzata con miele.



PATATINE

Le patatine sono d'obbligo in ogni festa. Con sale marino e pepe o nell'esotico stile curry thailandese per soddisfare tutti i gusti.

PRODOTTO TOP!
Biscotti francesi alle mandorle di prima qualità.



MOUSSE AL CIOCCOLATO

Infinitamente cremosa e gustosa. Indipendentemente dal fatto che sia classico o con latte intero, questo dolce ha un sapore fantastico.



MACARON

Dodici macaron dai gusti raffinati. Un dolce fruttato e di classe.



CANTUCCINI

Il classico con il caffè o il tè pomeridiano. Con mandorle e cioccolato, sono una vera delizia.



BOCCONCINI DI PASTA SFOGLIA

Salati con prosciutto e formaggio o gamberetti e pomodoro. O preferite i bocconcini di pasta sfoglia con salmone e spinaci? Qualunque sia la scelta, il sapore è sempre il top!



VINI PER MOMENTI SPECIALI

Che cosa c'è di più bello che accoccolarsi in poltrona con un buon bicchiere di vino quando fuori fa più freddo? Abbiamo raccolto per voi i suggerimenti della Vinoteca ALDI SUISSE.



LUIS FELIPE EDWARDS LFE900

0,75 litri, 14,5% vol.
Origine: Cile/valle di Colchagua
Vitigno: Syrah, Cabernet Sauvignon, Petit Syrah

Rosso porpora con riflessi scuri. Aroma elegante di frutti scuri maturi, ribes nero, mirtilli e delicate note legnose. I tannini sono ammorbiditi dalle sfumature di frutta matura e un pizzico di freschezza prolunga il finale.



CUVÉE DES ALPES VDP

0,75 litri, 12,1% vol.
Origine: Svizzera
Vitigno: Cuvée

Una composizione aromatica di sei varietà classiche di vino bianco svizzero: Chasselas, Chardonnay, Amigne, Malvoisie, Muscat e Arvine.



LES ETERNELLES ST. SAPHORIN LAVAUX AOC

0,75 litri, 12,5% vol.
Origine: Svizzera/Lavaux
Vitigno: Chasselas

Giallo chiaro, fresco e fruttato. Al palato si rivela pieno, con un finale morbido. Si abbina bene a carne di vitello, pollame, pesce, pasta, riso, pizza, piatti asiatici e vegetariani, nonché a formaggi e insalate.



LES GRANDES TERRES CHÂTEAUNEUF DU PAPE AOC

0,75 litri, 14,5% vol.
Origine: Francia/Valle del Rodano
Vitigno: Grenache, Syrah, Mourvèdre

Un vino classico dalla Francia meridionale, creato dall'unione di vitigni Grenache, Syrah e Mourvèdre. Corposo al palato, ricco di note fruttate di loganberry, lamponi, liquirizia, caffè e spezie.



IL TEO PRIMITIVO DI MANDURIA DOP

0,75 litri, 15,5% vol.
Origine: Italia/Puglia
Vitigno: Primitivo

Color rosso porpora intenso, aromi ricchi di frutti di bosco scuri con note vegetali e tocchi affumicati. Elegante, perfettamente equilibrato, i tannini sono perfettamente combinati nella struttura vellutata e seducente.



PRIMANEVE ASSMBLAGE BLANC VDP

0,75 litri, 12,5% vol.
Origine: Svizzera
Vitigno: Cuvée

A metà novembre, i grappoli troppo maturi rimasti sulle viti vengono amorevolmente raccolti. Producono un mosto fruttato, ricco e concentrato che viene immediatamente vinificato per dare alla luce questo «Blanc de Noir» corposo e fruttato.



RONCO DI SASSI

0,75 litri, 15,5% vol.
Origine: Italia
Vitigno: Primitivo, Montepulciano, Aglianico

Dal color rosso porpora con riflessi marroni. All'olfatto svela note mature di frutta scura in conserva e spezie dolci. Vino pieno, generoso, tannini perfettamente legati che regalano un finale persistente.



PREMIUM CUVÉE

0,75 litri, 13% vol.
Origine: Austria/Burgenland
Vitigno: Blaufränkisch, Zweigelt, Merlot

Colore rosso ciliegia intenso con riflessi violacei. Bouquet molto nobile con note di bacche scure, delicati sentori tostati e fini sfumature di rovere francese. Al palato, questa cuvée è fruttata, dotata di buona struttura e tannini morbidi e leggermente dolci.



CHÂTEAU BILLERON BOUQUET SAINT-ÉMILION GRAND CRU AOP

0,75 litri, 14% vol.
Origine: Francia/Bordeaux
Vitigno: Merlot, Cabernet Franc

Questa azienda vinicola di famiglia è a conduzione femminile da molti anni e si trova a Saint-Hippolyte. Dal colore viola intenso, questo vino ricco e vellutato offre aromi di frutti scuri e vaniglia tostata.



PRIMANEVE MONTERRA ASSEMBLAGE ROUGE VDP

0,75 litri, 14% vol.
Origine: Svizzera
Vitigno: Cuvée

Le uve stramature lasciate sulle viti producono un mosto fruttato, ricco e concentrato che viene vinificato con note legnose e passionali. La nostra cuvée «Primaneve» si contraddistingue per il carattere strutturato, fruttato, ricco e allo stesso tempo concentrato.

Foto: Shutterstock | Foto del prodotto: ALDI SUISSE

IL SAPORE UNICO DEL NATALE

Non vediamo l'ora che arrivino sulla nostra tavola, sin dall'Avvento! Perché senza i biscotti natalizi, la festa sarebbe impensabile. Per aggiungere un po' di varietà al vostro piatto, abbiamo raccolto cinque ricette che forse non conoscete ancora. Una più buona dell'altra, tutte da provare.

FOTO JULIANE REICHERT

BISCOTTI AL BURRO CON VANIGLIA E CIOCCOLATO



RICETTA PER
4 PERSONE



TEMPO DI PREPARAZIONE
40 MINUTI



DIFFICOLTÀ
FACILE

Hanno il potenziale per diventare i vostri biscotti preferiti, perché la combinazione di pasta frolla, crema alla vaniglia e glassa al cioccolato è irresistibile.

INGREDIENTI PER I BISCOTTI

- 270 g di farina bianca biologica RETOUR AUX SOURCES
- 200 g di burro biologico RETOUR AUX SOURCES
- 110 g di zucchero a velo
- 2 tuorli d'uovo
- 50 g di cioccolato al latte BELLA, grattugiato
- 40 g di zucchero vanigliato BELLA

INGREDIENTI PER LA CREMA

- ¼ l di latte intero biologico RETOUR AUX SOURCES
- 20 g di polvere per budino alla vaniglia BELLA
- 40 g di zucchero vanigliato BELLA
- 250 g di burro biologico RETOUR AUX SOURCES
- 200 g di zucchero a velo
- Cioccolato per glassa BELLA

PREPARAZIONE

- Sbriciolare il burro con la farina e aggiungere gli altri ingredienti fino a formare un impasto omogeneo. Stendere l'impasto con uno spessore di circa 3 millimetri e tagliare dei dischi rotondi. Disporre su una teglia rivestita di carta da forno e cuocere per circa 10 minuti a 170 °C in forno ventilato.
- Per la crema, portare a ebollizione metà del latte con lo zucchero vanigliato; mescolare il latte rimanente con la polvere per budino alla vaniglia e aggiungere al latte bollente mescolando. Togliere dal fuoco e lasciare raffreddare.
- Sbattere il burro con lo zucchero a velo fino a renderlo bianco e spumoso. Mescolare il budino freddo con un frullatore a mano fino a ottenere una consistenza omogenea, quindi incorporarlo al burro un cucchiaino alla volta.
- Versare la crema in una sacca da pasticciere con un piccolo beccuccio rotondo. Spalmare la crema su metà dei biscotti e sovrapporre una seconda fetta.
- Sciogliere il cioccolato per glassa e immergervi solo la superficie dei biscotti. La crema deve rimanere visibile.

ALDI SUISSE SUGGERIMENTO DI PRODOTTO

BUDINO ALLA VANIGLIA «BELLA»

Il budino BELLA alla vaniglia è probabilmente il gusto più popolare: indispensabile nella stagione dei dolci!



CONSIGLIO PROFESSIONALE

L'IMMERSIONE RICHIEDE PRATICA

Non arrendetevi se non riuscite subito a intingere accuratamente i biscotti. Ci vuole un po' di tempo per prenderci la mano. Anche qualche goccia di cioccolato è sufficiente!



CONSIGLIO PROFESSIONALE

NOCCIOLE AL POSTO DELLE MANDORLE

Perché non provare una variante con le nocciole? Hanno un sapore così delizioso!

ALDI SUISSE SUGGERIMENTO DI PRODOTTO

BURRO BIOLOGICO «RETOUR AUX SOURCES»

Questo pregiato burro biologico è prodotto con il miglior latte biologico svizzero.



BISCOTTI ALLE MANDORLE CON CIOCCOLATO



RICETTA PER 4 PERSONE



TEMPO DI PREPARAZIONE 30 MINUTI



DIFFICOLTÀ FACILE

Nessuno può resistere a questi biscotti al cioccolato e mandorle. Sono l'ideale quando si ha fretta, perché sono particolarmente facili da preparare.

INGREDIENTI

- 120 g di burro biologico RETOUR AUX SOURCES
- 250 g di zucchero a velo
- 120 g di mandorle BELLA, macinate
- 120 g di cioccolato da cucina, grattugiato
- 1 cucchiaino di zucchero vanigliato BELLA
- 1 pizzico di cannella LE GUSTO
- Mandorle BELLA, macinate

PREPARAZIONE

- Impastare a mano il burro, lo zucchero, le mandorle e il cioccolato.
- Formare delle palline e mettere una mandorla su ogni pallina.
- Cuocere per circa 10 minuti a 170 °C in forno ventilato.

Foto del prodotto: ALDI SUISSE



ALDI SUISSE SUGGERIMENTO DI PRODOTTO

CREMA ALLE NOCCIOLE «NUTOKA»

La crema alle nocciole di GRANDESSA è prodotta con nocciole pregiate. È buona come snack dolce e può essere utilizzata in molti modi anche in cucina.



PALLINE AL RUM



RICETTA PER 4 PERSONE



TEMPO DI PREPARAZIONE 25 MINUTI



DIFFICOLTÀ FACILE

Gli amanti del cioccolato adoreranno questa ricetta. Anche se c'è da sporcarsi le mani, ne vale davvero la pena.

INGREDIENTI

- 6 cl di rum
- 300 g di nocciole BELLA, macinate
- 200 g di crema alle nocciole NUTOKA
- Cacao BELLA per spolverare
- Formine di carta

PREPARAZIONE

- Mescolare bene il rum con la crema di nocciole morbida e le nocciole.
- Formare delle palline con le mani inumidite e farle rotolare nel cacao.
- Posizionarle nelle formine di carta.

CONSIGLIO PROFESSIONALE

QUANDO LE MANI SI ATTACCANO

Se l'impasto si appiccica alle mani quando si formano le palline, è sufficiente sciacquarle più volte tra una pallina e l'altra o cospargere le mani di cacao in polvere.

MEZZELUNE ALLA VANIGLIA



RICETTA PER
4 PERSONE



TEMPO DI PREPARAZIONE
60 MINUTI



DIFFICOLTÀ
FACILE

Sono un classico assoluto e non possono mancare a Natale. La frutta secca da utilizzare è puramente una questione di gusti: abbiamo optato per le mandorle.

INGREDIENTI

- 200 g di burro biologico RETOUR AUX SOURCES
- 280 g di farina biologica RETOUR AUX SOURCES
- 80 g di zucchero a velo
- 100 g di mandorle BELLA, macinate
- Zucchero a velo e zucchero vanigliato BELLA per la copertura



ALDI SUISSÉ SUGGERIMENTO DI PRODOTTO ZUCCHERO VANIGLINATO «BELLA»

Lo zucchero vanigliato ha un intenso sapore di vaniglia. Per questo motivo, si dice che lo zucchero vanigliato abbia un sapore più forte dello zucchero vanigliato quando viene cotto.

PREPARAZIONE

- Sbriciolare farina e burro. Impastare con lo zucchero a velo e le mandorle grattugiate fino a formare un impasto omogeneo e lasciare riposare in un luogo fresco per circa 30 minuti.
- Formare un rotolo con l'impasto. Tagliare dei pezzetti e dare loro la forma di piccole mezzelune. Disporle su una teglia rivestita di carta da forno e cuocerle in forno ventilato preriscaldato a 180 °C per circa 10 minuti.
- Rotolare delicatamente le mezzelune ancora calde (si rompono molto facilmente!) in una miscela di zucchero a velo e zucchero vanigliato.

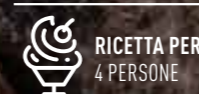


CONSIGLIO PROFESSIONALE

QUALE TIPO DI FRUTTA SECCA SCEGLIERE?

Probabilmente ha a che fare con i ricordi dell'infanzia, forse anche con la dolcezza desiderata. Ma indipendentemente dal fatto che si utilizzino mandorle, nocciole o noci per le mezzelune alla vaniglia, l'importante è che il sapore sia buono!

MACARON AL CIOCCOLATO E COCCO



RICETTA PER
4 PERSONE



TEMPO DI PREPARAZIONE
60 MINUTI



DIFFICOLTÀ
FACILE

Naturalmente sono disponibili tutto l'anno, ma in miniatura si adattano perfettamente anche al menù di Natale. Splendidamente succosi e soffici, possono creare dipendenza!

INGREDIENTI

- 200 g di zucchero a velo
- 3 uova biologiche RETOUR AUX SOURCES
- 200 g di cocco grattugiato BELLA
- 1 cucchiaino di miele biologico BIO NATURA

INGREDIENTI PER LA CREMA

- 250 g di burro biologico RETOUR AUX SOURCES
- 150 g di zucchero a velo
- 80 g di cioccolato da cucina, grattugiato
- 75 g di burro biologico RETOUR AUX SOURCES
- 150 g di biscotti al burro FINEST BAKERY Classico
- Cioccolato per glassa BELLA



CONSIGLIO
PROFESSIONALE

STOP AI GRUMI

Lo zucchero a velo deve essere preventivamente setacciato in modo che sia davvero fine e senza grumi. A questo scopo è possibile utilizzare un piccolo setaccio o un setaccio per la farina.

PREPARAZIONE

- Montare a neve gli albumi con lo zucchero a velo, incorporare il cocco grattugiato e il miele.
- Disporre dei mucchietti di circa 3 centimetri di diametro su una teglia rivestita di carta da forno e cuocere per 10 minuti a 160 °C circa con forno ventilato.
- Lasciar raffreddare.
- Per la crema, lavorare il burro con lo zucchero a velo fino a farlo diventare cremoso, incorporare gradualmente il cioccolato grattugiato e mettere da parte.
- Sciogliere il burro, sbriciolare i biscotti di pasta frolla e mescolarli al burro fuso. Formare delle fettine sottili di circa 3 centimetri di diametro e pressarle bene con un cucchiaio. Quindi spalmare le fette con la crema e mettere un mucchietto di cocco in cima.
- Lasciare raffreddare per rendere la crema più compatta.
- Sciogliere il cioccolato per glassa e immergervi la parte inferiore dei macaron al cocco.

ALDI SUISSE SUGGERIMENTO DI PRODOTTO

COCCO GRATTOGIATO «BELLA»

Il cocco grattugiato è fatto con polpa di cocco. È adatto per biscotti, dessert e come guarnizione per il muesli.



TUTTO PER LA PASTICCERIA

DALLA VOSTRA FILIALE ALDI SUISSE



MANDORLE MACINATE

Le mandorle sono un vero tuttofare in pasticceria. Dal gusto delicato, si sposano bene con biscotti e torte o dessert.



BURRO BIOLOGICO

Il burro biologico «RETOUR AUX SOURCES» è prodotto con latte svizzero biologico.



ZUCCHERO VANIGLINATO

Un classico per raffinare prodotti da forno e pasticceria. Offre un intenso sapore di vaniglia e un gusto gradevole.



LIEVITO IN POLVERE

Il lievito in polvere è essenziale per la buona riuscita di torte e altri prodotti da forno, in quanto ammorbidisce l'impasto.



PRODOTTO TOP!

Gli ingredienti per la pasticceria sono di stagione tutto l'anno.



PRODOTTO TOP!

Le uova biologiche sono l'ingrediente ideale.



UOVA BIOLOGICHE

Versatili e particolarmente gustose. Le uova biologiche RETOUR AUX SOURCES provengono da galline allevate all'aperto.



CACAO

Per la cottura al forno o la preparazione di cioccolato calda. Nella dispensa non dovrebbe mai mancare il cacao.

Foto del prodotto: ALDI SUISSE



PRODOTTO TOP!

Il cioccolato per glassa è un prodotto estremamente versatile.

CIOCCOLATO PER GLASSA

Il cioccolato per glassa fine di BELLA è disponibile nelle varianti latte intero, cioccolato fondente o cioccolato bianco. Conferisce un pieno sapore di cacao alle torte ed è ideale anche come glassa.



ZUCCHERO A VELO

Lo zucchero a velo finemente macinato è ideale per spolverare e decorare torte, ecc. Si presta anche alla cottura al forno e per creme e guarnizioni.



ZUCCHERO SEMOLATO FINE

Lo zucchero semolato fine si scioglie più facilmente dello zucchero normale. Un vero tuttofare quando si tratta di preparati e dolci.

SPEZIE PER PAN DI ZENZERO

Il mix di spezie assicura quel perfetto sapore di pan di zenzero e il tipico aroma natalizio.



ERITRITOLE

L'alternativa allo zucchero senza calorie. Anche i diabetici possono utilizzarlo senza problemi. Poiché ha un potere dolcificante inferiore rispetto allo zucchero, deve essere dosato leggermente di più durante le preparazioni.

XILITOLE

I sostituti dello zucchero come lo xilitolo possono aiutare a ridurre gli zuccheri nella dieta senza sacrificare la dolcezza nel piatto.



In alcune regioni, i prodotti possono essere ordinati comodamente anche su aldi-now.ch.

FARINA BIANCA BIOLOGICA

La farina bianca biologica finemente macinata di RETOUR AUX SOURCES è il segreto di torte umide, biscotti dolci, pane soffice e deliziose creazioni di pasticceria.



RICETTE INVERNALI

Il miele sa di Natale e il suo aroma è incomparabile! Ecco perché occupa un posto fisso sul tavolo delle feste.

Foto: StockFood, par.tystock.on.Freepik

ARROSTO DI MAIALE CON MIELE, SENAPE E ZENZERO



RICETTA PER
4 PERSONE



TEMPO DI PREPARAZIONE
25 MINUTI, COTTURA: CA. 1
ORA E 45 MINUTI



DIFFICOLTÀ
FACILE

Chi ha provato il nostro arrosto di maiale al miele, senape e zenzero sa che questa carne può avere un sapore versatile e aromatico.

INGREDIENTI

- ½ kg di rognone di maiale in un unico pezzo COUNTRY'S BEST
- 5 cm di zenzero biologico
- 500 ml di vino bianco
- 2 cucchiari di miele biologico BIO NATURA
- 6 cucchiaini di rosmarino
- 4 cucchiari di senape dolce LE GUSTO
- Rametti di rosmarino fresco per decorare
- Baguette rustica campagnola PANETTERIA

PREPARAZIONE

- Tamponare delicatamente il rognone di maiale. Lavare lo zenzero, tagliarlo a fette e metterlo in una pirofila con la carne. Versare il vino e coprire con un foglio di alluminio.
- Preriscaldare il forno a 190 °C sopra e sotto e cuocere la carne per ca. 1 ora e 20 minuti. Togliere la pellicola, spennellare la carne con il miele e cuocere per altri 20-25 minuti. Togliere dal forno e mettere da parte brevemente.
- Disporre il rosmarino su una teglia e lasciarlo scurire in forno sotto il grill. Togliere dal forno e mettere da parte.
- Passare la carne brevemente sotto il grill e riscaldare di nuovo brevemente. Rimuovere e tagliare a fette. Distribuire 1 cucchiaino di senape su ogni piatto, disporvi sopra la carne affettata e cospargere con il rosmarino scuro. Guarnire con strisce di zenzero e rametti di rosmarino e servire con le fette di baguette.



CONSIGLIO
PROFESSIONALE

RIMUOVERE LA SCORZA DI ZENZERO

Per cucinare, la scorza di zenzero deve essere rimossa. Il nostro consiglio: grattugiare lo zenzero con il bordo di un cucchiaino, così sarà più facile rimuovere la buccia dal tubero.



ZUCCA AL FORNO

CON TIMO, MIELE, RADICCHIO E GORGONZOLA



RICETTA PER
4 PERSONE



TEMPO DI PREPARAZIONE
25 MINUTI, COTTURA:
CIRCA 35 MINUTI



DIFFICOLTÀ
FACILE

La combinazione di zucca e gorgonzola è davvero da buongustai! Il miele completa l'esperienza gustativa. Veloce da preparare e particolarmente delizioso con ingredienti biologici.

INGREDIENTI

- 1 kg di zucca-biologica
- 4 cucchiaini di olio di oliva greco NATUR ACTIVE BIO, vergine
- 2 cucchiaini di miele biologico BIO NATURA
- 4 rametti di timo + timo extra per guarnire
- 1 cespo di radicchio
- ½ limone BIO
- 2 cucchiaini di aceto di mele LE GUSTO
- 150 g di gorgonzola CUCINA NOBILE
- 2 cucchiaini di pinoli BELLA, tostati
- Sale
- Pepe

PREPARAZIONE

- Preriscaldare il forno a 175 °C con calore superiore e inferiore. Lavare, pulire e tagliare a metà la zucca. Eliminare i semi e le fibre e tagliare le metà a pezzi o a spicchi. Mescolare il tutto in una ciotola con sale, pepe, 2 cucchiaini di olio d'oliva e 1 cucchiaino di miele e condire. Lavare, asciugare e aggiungere il timo.
- Distribuire il tutto su una teglia e cuocere in forno per circa 30–35 minuti.
- Pulire il radicchio, eliminare il gambo, tagliare le foglie a pezzetti, lavarle e scuoterle per asciugarle. In una ciotola, mescolare il sale, il pepe, il succo di limone e l'aceto con l'olio d'oliva e il miele rimanenti e mescolare l'insalata.
- Togliere la zucca dal forno, lasciarla raffreddare brevemente e distribuirvi sopra l'insalata. Sbriciolare il gorgonzola sulla superficie e guarnire con il timo e i pinoli rimasti.



ALDI SUISSE SUGGERIMENTO DI PRODOTTO

GORGONZOLA «CUCINA NOBILE»

Il gorgonzola italiano è uno dei formaggi erborinati più famosi. Il suo gusto da leggermente dolce a speziato dà il tocco finale a molti piatti.



CONSIGLIO PROFESSIONALE

SEMI DI ZUCCA ARROSTITI

Rimuovere prima la polpa. Preriscaldare il forno a 170 °C (calore superiore e inferiore). Asciugare i semi e cuocerli per circa 20 minuti su entrambi i lati in forno preriscaldato. Lasciare raffreddare bene e passare un mattarello sui semi per rompere la buccia. Separare i semi dalla buccia.



Foto: StockFood/The Picture Pantry / foto del prodotto: ALDI SUISSE



CAMEMBERT AL FORNO

CON FICHI, CROCCANTE DI MACADAMIA E MIELE



RICETTA PER
4 PERSONE



TEMPO DI PREPARAZIONE
15 MINUTI, COTTURA: CIRCA
25 MINUTI



DIFFICOLTÀ
FACILE

Il camembert esce dal forno fondendosi dolcemente e il sapore del miele è insuperabile. L'oro liquido raffina questo piatto con la sua lieve dolcezza in modo paradisiaco.

INGREDIENTI

- 50 g noci di macadamia HAPPY HARVEST
- 2 cucchiai di zucchero di canna del commercio equo e solidale HAPPY HARVEST
- 8 fichi
- 2 pezzi di camembert SAINT BENOIT
- 12 fette di baguette rustica PANETTERIA
- 3 cucchiai di miele biologico BIO NATURA
- Olio di oliva greco NATUR ACTIVE BIO
- Erbe fresche biologiche per guarnire



ALDI SUISSE SUGGERIMENTO DI PRODOTTO MIELE BIOLOGICO «BIO NATURA»

Il miele biologico cremoso o liquido contenuto in un pratico dosatore è un vero tuttofare in cucina. Si sposa bene con molti cibi piccanti e formaggi. Assolutamente da provare!

PREPARAZIONE

- Preriscaldare il forno a 180 °C in modalità ventilata.
- Tritare grossolanamente le noci di macadamia e tostarle in una padella asciutta fino a renderle fragranti. Aggiungere lo zucchero di canna e farlo caramellare mescolando le noci. Lasciare raffreddare su carta da forno (spezzare nuovamente se necessario).
- Lavare i fichi. Impilare i due camembert in una pirofila e disporvi intorno i fichi. Spennellare le fette di pane con olio d'oliva. Cuocere il formaggio, i fichi e le fette di pane in forno per circa 25 minuti, fino a quando il formaggio non sarà diventato liquido all'interno. Togliere le fette di pane dal forno non appena saranno ben dorate e croccanti.
- Trasferire il formaggio in un piatto e distribuire i fichi tutt'intorno (tagliarli a metà con cura se lo si desidera). Distribuire sopra le noci di macadamia e irrorare il tutto con il miele. Guarnire con le erbe e servire con le fette di baguette.



CONSIGLIO PROFESSIONALE

CONSERVARE CORRETTAMENTE IL MIELE

Il miele va conservato a una temperatura compresa tra 10 e 18 gradi. Non deve quindi essere conservato in frigorifero. L'opzione migliore è una stanza buia e fresca, ma non fredda.



UN PIACERE RICCO DI BOLLICINE!

Lo spumante è un piccolo lusso che non può mancare a Capodanno! E con questa selezione di etichette per i momenti di festa, non sarebbe male mettere in pausa la vita di tutti i giorni ancora per un po'. Perché ora è il piacere che conta!

Spumante, prosecco e, naturalmente, champagne: la cultura delle bollicine si differenzia nei dettagli da paese a paese. Ma i diversi vitigni, il dosaggio o la pressione dell'anidride carbonica non contano davvero una volta versato il primo bicchiere. Perché le bollicine che salgono – parliamo del famoso perlage – rendono ogni momento spumeggiante: ci dicono che c'è qualcosa da festeggiare, che la vita quotidiana è stata messa in pausa e che è tempo di divertirsi.

CHAMPAGNE

Tecnicamente parlando, l'oggetto del desiderio è lo spumante rifermentato in bottiglia proveniente da una regione vinicola francese ben definita: la Champagne. 15.000 viticoltori, pochi dei quali producono il proprio champagne, e le «Maisons

de Champagne» ne hanno fatto un successo globale duraturo.

SPUMANTE

La seconda fermentazione del «vino base», spesso una cuvée di diverse varietà, conferisce allo spumante il suo carattere. Viene effettuata direttamente in bottiglia (con il metodo tradizionale) o in vasche aggiungendo zucchero e lievito. A seconda del periodo di invecchiamento, l'acido carbonico si lega poi sempre di più al vino. A seconda della dolcezza, si distinguono tra spumante secco («Brut») e fruttato dolce come l'«Extra Dry».

PROSECCO

Prosecco è sinonimo di Glera: questo vitigno ricco di acidi viene coltivato intorno a Treviso e Valdobbiadene. Esistono due tipi

che si differenziano per la loro pressione: il «Prosecco Frizzante», perfetto per le feste e il «Prosecco Spumante». Tuttavia, entrambi trasmettono la gioia di vivere mediterranea non appena vengono versati nel bicchiere.

FRIZZANTE

L'equivalente tedesco «Perlwein» rende un po' più chiaro quali sono i punti di forza di questa varietà: l'acido carbonico qui non proviene dalla fermentazione, ma viene aggiunto in serbatoi a pressione. Il perlage più blando è molto apprezzato, perché il frizzante è sinonimo di ciò che suggerisce anche il tappo a vite frequentemente utilizzato: divertimento senza complicazioni o festa ogni volta che si vuole. Pertanto: cin cin!



OROPERLA ROSÉ MILLESIMATO EXTRA DRY

0,75 litri, 11,5% vol.
Origine: Italia
Vitigno: Cuvée

Color rosa salmone chiaro dal perlage delicato. Note fruttate di ciliegie, lamponi e ribes nero. Rotondo e fresco al palato. Perlage superbo che si fonde alla perfezione con l'ampia struttura fruttata. Si abbina bene a pesce, piatti vegetariani, aperitivi e dessert.



MARQUIS DE BEAUCEL CRÉMANT DE LOIRE BRUT

0,75 litri, 12% vol.
Origine: Francia/Loira
Vitigno: Chenin Blanc, Cabernet Franc, Chardonnay

Color giallo pallido con riflessi dorati, intensificati da un perlage delicato e veloce. Aromi fruttati con una leggera nota di mirtillo, finale pieno e persistente. Si abbina bene a pesce, frutti di mare, aperitivi e dessert.



MONDO BIOLOGICO PROSECCO SPUMANTE BIO DOC

0,75 litri, 11% vol.
Origine: Italia/Veneto
Vitigno: Glera

Questo prosecco, dall'acidità ben bilanciata, presenta al naso aromi di mela verde e agrumi, oltre a note di acacia e sambuco. Si abbina bene a pesce, piatti vegetariani, aperitivi e insalate.



GRANDE ALBERONE MOSCATO SPUMANTE DOLCE

0,75 litri, 7% vol.
Origine: Italia
Vitigno: Moscato

Colore dorato, aroma di miele, piacevolmente dolce, equilibrato e armonioso. Si abbina bene ad aperitivi e dessert.



SPUMANTE SECCO STOLZENFELS

0,75 litri, 11% vol.
Origine: Germania
Vitigno: Cuvée

Secco per varie occasioni: uno spumante dal carattere frizzante. Un bouquet elegante e asciutto incontra un gusto speziato e sfacciato. Questo spumante è un modo meraviglioso per brindare alle piccole e grandi gioie della vita.



MARQUIS DE BEAUCEL CRÉMANT D'ALSACE BRUT

0,75 litri, 12,5% vol.
Origine: Francia/Alsazia
Vitigno: Cuvée

Prodotto mediante la tradizionale fermentazione in bottiglia, questo Crémant dell'Alsazia ha una delicata frizzantezza e una nota fruttata.



CHARLES DE CAZANOVE CHAMPAGNE BRUT AOC

0,75 litri, 12% vol.
Origine: Francia/Champagne
Vitigno: Cuvée

Colore dorato pallido e frizzantezza iridescente. Un bouquet perfetto con note fruttate e presenza di agrumi. Al palato si presenta fresco, delizioso e ben strutturato con aromi speziati.



ZEROZECCO SPUMANTE ANALCOLICO

0,75 litri

Dorato chiaro, perlage medio. Intenso, fruttato, floreale, anguria, litchi, caramella. Vino spumante analcolico ottenuto da vino dealcolizzato. Ideale da aperitivo.



OROPERLA PROSECCO SUPERIORE MILLESIMATO DOCG

0,75 litri, 11% vol.
Origine: Italia/Veneto
Vitigno: Glera

Color giallo paglierino chiaro, perlage delicato e persistente, note di mele e pere con nuance di fiori d'acacia e glicine, corposo e armonico. Si abbina bene a pesce, frutti di mare, pasta, pizza, riso e piatti esotici.

VINI BEST OF EXPOVINA

2024



ALDI
SUISSE

Di più
per la vita.

**MARQUIS DE
BEAUCEL
CRÉMANT
D'ALSACE BRUT**

9.99 0.75 l

Francia, Alsazia



**EXTRA BLEU CIEL
JOHANNISBERG
AOC**

12.99 0.75 l

Svizzera, Vallese



Tra i 12 vini best of pluripremiati, selezionati tra gli oltre 1440 testati, da ALDI trovi entrambi i vincitori per rapporto-qualità prezzo!