

zoom[®] magazine

LIFE-STYLE/MGZ
FEB2020 • N88

portada

Fuel fandango

"Las fusiones hay que
hacerlas con respeto y
con conocimiento"

20 ANIVERSARIO

FOOD
DIE

Vegetal de almendra con melocotón y maracujá en envase individual. Elaborado con la mejor almendra del mundo, la Marcona, licuada con agua del Pirineo y un proceso de fermentación con el que Pastoret consigue una textura muy cremosa.



Aperitivo ecológico y ligero Vegan Snacks a base de lenteja, tres quinoas y lino, de La Granja.



Los pistachos son un nutriente rico en antioxidantes, vitaminas, proteína y fibra, más saludable que cualquier otro fruto seco. Un puñado diario equivale a 49 pistachos. Además, contienen una significativa cantidad de potasio y fibra. Más información: www.americapistachios.es.



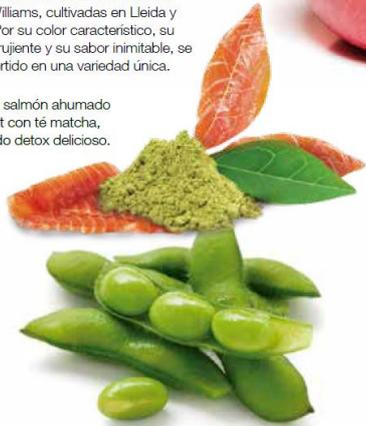
Inés Ortega y Marina Rivas son las continuadoras de la saga de gastronomas iniciada por Simone Ortega. Juntas, han escrito *Cocinar sin gluten, sin huevo y sin lactosa* y *Cocina sana y sencilla*, dos recetarios con propuestas que ayudan a organizar nuestra despensa y a optimizar el tiempo, sin renunciar a una dieta sabrosa y saludable.

Crunch time



Pink Lady es una manzana natural y única en el mundo, resultado del cruce entre las variedades Golden Delicious y Lady Williams, cultivadas en Lleida y Girona. Por su color característico, su textura crujiente y su sabor inimitable, se ha convertido en una variedad única.

Lomo de salmón ahumado Benfumat con té matcha, un bocadito detox delicioso.



Los edamames están súper de moda. Son un aperitivo saludable rico en isoflavonas, con alto contenido calórico y nulo contenido en grasas.

La marca de bebidas sostenibles Ocean52, empresa que destina el 52% de sus beneficios a la protección del océano, presenta su línea Ocean Recovery en aluminio eternamente reciclable. Se trata del único e innovador refresco saludable con minerales del océano profundo y magnesio que reduce el cansancio.

El aguacate, fruta y verdura al mismo tiempo, es un súper alimento con alto contenido en grasas saludables, que aporta múltiples beneficios para la salud. Están buenisimos y puedes comerlos de mil formas distintas.



Komvida y Mario Sandoval se han unido para crear un sabor exclusivo de esta bebida probiótica con reconocidos beneficios para la salud. Con la nueva Komvida Organic Kombucha -una variedad premium que combina el sabor dulce de la frambuesa, el toque aromático de los pétalos de rosa y el exotismo de la flor de caléndula- ya son seis los sabores disponibles.