

## Neue Glacesorte

«Farina Bóna» wurde traditionell im Tessiner Valle Onsernone hergestellt, aus gerösteten Maiskörnern, die sehr fein vermahlen werden. War die «Farina Bóna» früher – vermischt mit Milch, Wasser oder gar Wein – Teil der Alltagskost der Onsernonesi, verschwand das Mehl Ende der 60er Jahre, weil der letzte Müller seinen Betrieb eingestellt hatte. Erst Anfang der 90er Jahre wurde die alte Tradition wieder zum Leben erweckt und feiert nun über die Grenzen des Tales hinaus ein Comeback.

Die Maîtres Glaciers von Mövenpick liessen sich von den

süsslichen Röstaromen der «Farina Bóna» zur neuen Glacesorte «Crocantino Ticinese» inspirieren. Sie vermählten das leicht nussige Mehl mit Rahm. Dieses reiche Biscuit wird von süßem Karamell umgarnt und knackige, geröstete Mandelsplitter ergänzen die neueste Kreation der Winter-Limited-Edition.

Erhältlich ist «Crocantino Ticinese» von Mövenpick ab sofort bis März 2010 (solange Vorrat) im Handel.

Telefon 0800 860 010  
[www.moevenpick-icecream.com](http://www.moevenpick-icecream.com)



## Doppelscheibensafter

Das multifunktionale Küchengerät Solis Juice Fountain multi (Leistung: 1500 Watt, 2 Jahre Garantie) ist neu mit einer zusätzlichen Edelstahlscheibe zum Pürieren von Obst und Gemüse ausgerüstet.

Und so funktioniert's: Harte Schalen und Kerne von Obst und Gemüse entfernen, die Obst- und Gemüsestücke zum Pürieren ins Gerät geben, auf Stufe 1 pürieren – und schon hat man die Basis für herrlich frische Drinks. Aber auch Dips (wie Guacamole) sind mit der neuen Pürierscheibe im Nu zubereitet.

Möchte man nach dem Pürieren zusätzlich noch härteres Obst und Gemüse entsaften, ist einfach die Pürierscheibe zu entfernen und

Auch die Reinigung des Geräts ist problemlos und geht schnell. Der neue Solis Juice Fountain multi ist für rund 599 Franken im Fachhandel erhältlich.

Telefon 044 874 64 54  
[www.solis.ch](http://www.solis.ch)



## Premium-Hüppchen

Neben den klassischen Sorten wie Mocca oder Vanille bietet die Gottlieb Spezialitäten AG neu auch Hüppchen in den Aromen Amaretto, Cappuccino, Irish Cream und Black Special an. Letztere Geschmacksrichtung besteht aus einer dunklen Schokoladenfüllung mit einem Kakaoanteil von über 60 Prozent aus reinsortigen Bohnen der Cacao Nacional – einer der edelsten Kakao-pflanzen. Stolz ist denn auch der Preis dieser neuen Premium-Produkte: Eine Schachtel mit acht Hüppchen (ca. 150 Gramm) kostet 17.80 Franken.

Bei all diesen Produktneheiten setzt die Gottlieb Spezialitäten AG auf hochwertige,

zertifizierte und biologisch angebaute Zutaten und verwendet fair gehandelte Rohstoffe. Beim Transport vermeidet das Unternehmen unnötige Wege und bezieht die Naturprodukte bei bekannten Lieferanten aus der Region.

Die «Premium»-Linie ist derzeit exklusiv via Bestellformular auf der Website der Gottlieb Spezialitäten AG, ab Mitte November bei den Merkur Coniferien und demnächst bei weiteren Fachspezialisten, in Feinkostläden und Feinkostabteilungen sowie in ausgesuchten Bäckereien erhältlich.

Telefon 071 666 60 70  
[www.gottlieb.ch](http://www.gottlieb.ch)

## Anfassen und Probegehen

Wer auf der Suche nach einem neuen Stufenbelag, einem Geländer oder einer neuen Treppe ist, der kann sich in der einzigartigen Treppenausstellung der Bianchi Holz- und Treppenbau AG persönlich und kostenlos beraten lassen.

Am Samstag, 14., und Sonntag, 15. November, lädt das Unternehmen in sein Treppenstudio an der Hechtackerstrasse 10 in St. Gallen (vis-à-vis Bahnhof Haggen) ein. Von 10 bis 16 Uhr sind Besucherinnen und Besu-

der Treppengestaltung einzutauchen, sich über die attraktiven Möglichkeiten einer Treppenrenovierung zu informieren und sich bei einem Probegehen von der Leichtigkeit des Designs und der perfekten Verarbeitung der Bianchi-Treppen zu überzeugen.

Holz von seiner dekorativsten Seite zu erleben – so lautet das Motto der beiden Tage der offenen Türe.

Telefon 071 260 25 78