



toque asiático

La marca **Ingredissimo** sorprende con una gama de **toppings** que darán a tus platos un acabado especial. **Mango y Leche de Coco Crunch**, y **Sésamo Caramelizado** (6 y 8,70 €) son los sabores que puedes añadir a pescados, aves, ensaladas... Incluye recetas del chef Esteban Jáuregui en el estuche. www.ingredissimo.com

jamón, jamón... ibérico

Este jamón Gran Reserva de edición limitada pertenece a la añada de 2010 y se presenta en un estuche de piel que encierra la esencia de calidad de la marca **Fisan**. Tan solo se han seleccionado 50 unidades, para degustar en momentos especiales (950 €). www.fisan.es



materia natural

Madera maciza de roble y mármol son los materiales que ha empleado el creador **Simon Legald** para idear el rodillo (128 €) y el juego de mortero (88 €) de la serie **Craft**. Son de la firma **Normann Copenhagen** y se completan con unos molinillos. normann-copenhagen.com



PLEASE SMELLS



El último **Elle Gourmet** no solo captará a chocó adictos con olfato –¡la portada huele a irresistible chocolate!–; también propone una guía de restaurantes cool, fantásticas recetas, nos sumerge en el mundo de René Redzepi y mucho más. ¡No te lo pierdas! www.elle.es/gourmet



UN CATERING ESPECIAL

¿Quieres organizar un evento diferente? La experiencia y la elegancia estarán aseguradas si eliges **Pocheville Catering**. **Borja Antuñano** –en la imagen– lleva 25 años al frente de esta empresa, que organiza cada celebración como si se enfrentara a la confección de un traje de alta costura. Cada “puntada”, desde la elección y preparación de los platos a la puesta en escena, se cuida al detalle. Menaje, adornos, presentación... todo se escoge con suma exquisitez y, ante todo, la calidad de los bocados es sabrosa y genuina. Un plus: si necesitas una localización

superlativa, **Pocheville Catering** encuentra sitios fantásticos en toda España para que el evento resulte perfecto. Tel.: 916 547 211. www.pochevillecatering.com

