



Oro líquido

- 1. Navalices.** Aceite de Oliva Virgen Extra de la Dehesa El Molinillo, 100 % cornicabra y de intensidad moderada (5,80 €).
- 2. Primer Día de Cosecha.** La prestigiosa Castillo de Canena lanza cada año esta edición limitada de alta gama, en versión picual y arbequino, cuya etiqueta diseña una celeb. La última, Sara Baras (22.50 €/u).
- 3. Magnum Bargalló.** Olis Bargalló lanza este formato premium, con la mejor selección arbequina, ideal para regalar (27 €).
- 4. L'Amo.** Uno de los AOVE más exclusivos de España, elaborado por Aubocassa en Manacor con arbequina y picual (9 €).
- 5. Pago de Espejo.** Un 100 % picual de excepción que se presenta en un bello estuche andaluz de edición limitada (13 €).

TRADICIÓN EN LOS FOGONES

Las cocottes de **Le Creuset** dan aún más ganas de cocinar y de sentarse en la mesa para compartir con los tuyos. Un buen regalo cuya última colección **#inSeason** incorpora los bellos colores Deep Teal (verde azulado), Mist Grey (en la foto) y Cereza. lecreuset.es



MENAJE DE GALA
La vajilla Tonoc de Miyaya es artesana y preciosa. A la venta en mercadodiseno.com (120 €/3 piezas).



Sabor a fiesta

- 1. Jamón ibérico Maldonado.** Puro de bellota, de variedades ancestrales y cortado a mano (29 €/100 g).
- 2. Caviar Nacarii.** Fresco y cultivado de forma artesana en la Val d'Aran (110 € la lata Premium de 30 g).
- 3. Paté de setas porcini Delicious & Sons.** Ecológico, elaborado con AOVE y delicioso (4,99 € en Amazon).
- 4. Caviaroli drops by Albert Adrià.** Las aceitunas negras esferificadas son la última novedad (12 €).

Jordi Cruz y Moulinex avanzan lo que comeremos los foodies en 2019.



5 tendencias para 2019 by Jordi Cruz

- 1. Veganismo, estilo de vida.** El auge de las verduras se mantiene, crece la popularidad de los bols y la cocina vegana se vuelve gourmet.
- 2. Especies y semillas.** Grandes aliados en la alimentación saludable y sostenible, matcha, cúrcuma, jengibre y ajonjolí no podrán faltar en la cocina. ¿Las semillas del año? Las de kiwicha, chía y lino.
- 3. Fermentados y probióticos.** Son los nuevos superfoods, con la kombucha (un té fermentado) como uno de sus productos estrella.
- 4. Fusión de sabores.** Japón, África, Caribe... seguiremos viajando a través del sabor.
- 5. El boom del café.** Reinvienda su poder saludable y se reinventa siendo el ingrediente principal en un sinfín de alternativas.