

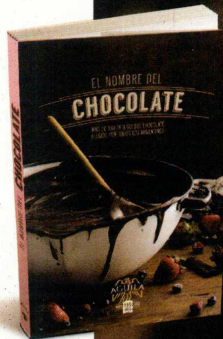


De cosecha sanjuanina

Argentina - 19/07/2015 - Revista Luz - Pág. 58/Nº 536

Mundogourmet

FESTEJO A LO GRANDE



135 años cumple la marca de chocolates más tradicional de los hogares argentinos: *Águila*. Fue fundada por la familia Saint en 1880 y hoy pertenece al grupo *Arcor*. Desde siempre está presente en la mesa con sus famosas barritas de chocolate con leche (ideales para preparar submarinos) y sus baños de repostería. Hoy, además sumó bombones y helados. Para festejar este gran cumpleaños la compañía lanzó un libro de recetas llamado *El nombre del chocolate*, con recetas de esta irresistible tentación dulce. Este mes estará a la venta en librerías de todo el país.



Torta de avellanas, una de las recetas más deliciosas con chocolate *Águila*.

Sabor europeo

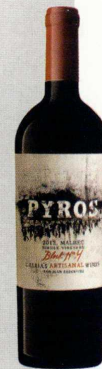
Para conmemorar la Revolución Francesa el chef Olivier Falchi del hotel Sofitel Arroyo propone un menú franco argentino. La idea es mezclar platos galos con ingredientes típicos argentinos en cinco pasos. Se podrá degustar una humita cremosa con caburé y chimichurri, pate de foie y un pre postre con Fernet y una torta Saint Honoré.



vinos

DE COSECHA SANJUANINA

El Valle del Pedernal es un terroir no tan conocido en Argentina, pero que produce fabulosas cepas. Allí, la bodega *Pyros* produce tres líneas: *Barrel Selected*, *Single Vineyard* y *Pyros Blend* con versiones de Malbec, Cabernet Sauvignon y Syrah.



DE BUENA ESTIRPE

Terroir Series Malbec 2013 es la nueva incorporación de bodegas *Kaiken*. De color rojo intenso con tintes violetas presenta en boca sensación de sedocidad con toques de Petit Verdot. Estuvo madurado en barrica francesa.



ESTILO RENOVADO

La bodega *Familia Schroeder* presenta la nueva edición de su línea de edición limitada *Emblema 2010*. Un Malbec, un Pinot Noir y un Pinot Noir Malbec son las tres cepas que produce con un indiscutible dejo a sabores de la Patagonia.



BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS.