



Expo 2015, l'Esposizione Universale avrà come tema l'alimentazione. *A rafforzare il valore del cibo, d* all'agricoltura ai prodotti stagionali e ai così detti "prodotti a kilometro zero", dobbiamo necessariamente restituire valore alla trasformazione della materia prima in pietanza. In una parola alla "cultura" del cibo. A quelle azioni che lo trasformano da semplice nutrimento a "piatto gourmet", complici la preparazione e la cottura.

Wald - azienda umbra, da sempre sinonimo di eccellenza nella ceramica - ha progettato una collezione di pentole **Sapore & Benessere** in TerraSana®, ideali per cucinare tutti i giorni con una cottura sana e naturale.

Il calore si distribuisce in maniera omogenea e il vapore, che si genera con ciclo continuo all'interno della pentola, crea un giusto grado di umidità, cuocendo ogni cibo dolcemente e conservando intatto il sapore e l'aroma naturale degli alimenti. Il risultato è sempre ottimo, sia per le ricette che hanno bisogno di cotture lente e prolungate (zuppe, umidi brasati...) sia per quelle veloci di tutti i giorni, anche senza aggiunta di olii o grassi.

Le pentole **Sapore & Benessere**, subito pronte per essere usate, usano solo argille e componenti naturali di alta qualità per un prodotto sicuro che non contiene cadmio, piombo o nichel, non si graffiano, non cavillano, non assorbono odori né liquidi e sono adatte ad ogni tipo di cottura: gas, piastra elettrica, microonde, induzione.

www.wald.it