

Abbonati!



**Più dolci è il tuo unico
e grande amico nel
mondo della pasticceria!**

Spedisci questa pagina per posta in busta chiusa, o fax a:
Quado Editrice - via Cesare Della Chiesa, 133 - 41100 Modena - fax 059/821927

- Abbonamento a 12 numeri a € 15,50 (senza regalo)**
dal mese di
 - Abbonamento a 12 numeri a € 18,10 (con regalo)**
dal mese di
 - Abbonamento per l'estero a € 28,40 (con regalo)**
dal mese di
- Pagamento:**
- Versamento su CCP n° 18143412 int. a Quado Editrice, Modena**
di € (allego fotocopia)
 - Assegno allegato non trasferibile per €**
intestato a Quado Editrice
 - Francobolli allegati per un totale di €**
 - Vi autorizzo all'addebito di €**
sulla mia Carta di Credito Visa Eurocard Mastercard

n° carta

scad.
mese anno

tit. carta data di nascita

data firma

Le CARTE ELETTRONICHE non possono essere utilizzate per la vendita per corrispondenza, NON SI EFFETTUANO SPEDIZIONI IN CONTRASSEGNO SI ACCETTANO ORDINI TELEFONICI SOLO SE IL PAGAMENTO AVVERrà CON CARTA DI CREDITO

**IN REGALO UN PRATICO
STAMPO PER MUFFINS
ANTIADERENTE**



Cognome..... Nome.....

Età..... Via..... N..... Cap.....

Città..... Prov..... Tel. (importante!).....

Fax..... Attività.....

Fattura: Rag. Soc. PIVA

Nel rispetto della legge 675/96, i tuoi dati saranno custoditi dalla Quado Editrice e utilizzati per aggiornamenti su prodotti, iniziative e servizi o trasferiti ad altre aziende per informative di carattere commerciale. Solo se lo desideri opporsi al trattamento dei tuoi dati lo riguardano, ai sensi dell'art. 13 della legge 675/96. Le preghiamo di barrare la casella qui accanto. *
Lei potrà, comunque, chiedere l'aggiornamento, la verifica o la cancellazione dei suoi dati in ogni momento scrivendo:
Quado Editrice - Via Cesare Della Chiesa, 133 - 41100 Modena

Genno 2004 - N° 54

DOLCE MIELE

Da Mielizia arriva un dolcissimo regalo: "Dolcemente Insieme - Ricette insolite con i grandi mieli italiani". Si tratta di una pubblicazione con ricette originali, informazioni, poesie e riflessioni sul tema del miele e delle api. Scoprirete così il dolce mondo del miele con tutte



le varianti più aromatiche. Il miele è davvero versatile in cucina: è prezioso per arricchire di gusto i formaggi, oppure per realizzare prelibati dolci. Se volete scoprire tante curiosità e ricette da preparare con il miele Mielizia vi richiedete "Dolcemente insieme" a Mediterrabio - Servizio Consumatori, via Indice, 299 - 40050 Monterenzio (BO) oppure scaricatelo dal sito: www.mediterrabio.com

UN REGALO SPECIALE

Volete arricchire la calza della Befana con una delizia da intenditori? Franco e Paolo Ruta dell'Antica Dolceria Bonajuto vi suggeriscono un'idea davvero unica e speciale: il liquore al cioccolato impreziosito dal peperoncino. La veste accattivante



lo rende un regalo molto originale ed apprezzato. Il liquore si può gustare freddo oppure caldo. Può essere sorseggiato in compagnia per sottolineare i momenti più belli. Se siete dei golosi con la "G" maiuscola, non perdetevi l'occasione di assaggiare le tante specialità dell'Antica Dolceria Bonajuto, nata nel 1880 quando Francesco Bonajuto, seguendo le orme del padre, apriva la sua piccola bottega dolciaria a Modica.

Fra le tante specialità ricordiamo l'Aranciata e la Cedrata, dolci dalla consistenza di torrone da consumare in scagliette e il cioccolato alla cannella e alla vaniglia.

Quest'ultimo è un cioccolato speciale, diretto discendente della Xocòatl azteca, e si distingue da tutti gli altri per la sua consistenza. Impeccabili sono poi i dolcini "da riposto", a base di marzapane aromatizzato, i nucatoli con un ripieno di fichi secchi, mandorle, cotognata e miele, il torrone bianco e quello



abbrustolito, torroni di produzione artigianale con all'interno le mandorle intere. Potete ordinare le delizie dell'Antica Dolceria Bonajuto via e-mail a info@bonajuto.it.

LA NOVITÀ DI MARLENE

Non stupitevi se vi capiterà di avvicinarvi ad un distributore che dispensa non solo snack e merendine, ma anche ottime mele. Questa è la novità proposta