

TOLERANZ FÄNGT BEI LAKTOSE AN

Einmal rund um den kulinarischen Globus:
Tipps aus aller Welt – zu finden in Tirol



Pasta

SAGTEN WIR SCHON, DASS WIR PASTA MÖGEN? Ja? Dann wiederholen wir uns. Die Saccottini von Tressini, gefüllt mit Mozzarella und Rucola, lieben wir sogar ganz besonders. Gibts im Fruchthof, 5,99 Euro.



AGRETTO schmeckt leicht säuerlich und ist einfach zuzubereiten. Einfach kurz dünsten und mit kaltem Wasser abschrecken. Schmeckt herrlich mit Knoblauch, Tomaten und Parmesan. Gibts im Fruchthof ab März.



Die **HANDGEZOGEN GRISSINI** haben gleichnamigen Verwandten einiges voraus. Nämlich den Oh-Gott-Effekt. Es gib klassisch oder mit ext Butter. Man braucht v nicht extra zu erwähn dass Letztere nochma göttlicher sind. Gibt's 5,99 Euro im Fruchthof



Auch wenn die Zeit dafür schon fast wieder vorbei ist: **KRAPFEN HABEN EIGENTLICH IMMER SAISON.** Wir mögen die palmöl- und zusatzstofffreie Variante von Therese Mölk sehr, die als einzige Großbäckerei Tirols Faschingskrapfen nach dem Clean-Label-Prinzip herstellt.

So unkonventionell schmeckt die Liebe: In der LOVE-Edition „**CRANBERRY AND RED**“ von Lakrids by Bülow trifft fruchtig rotes Lakritz auf die frische Säure der Moosbeere. Ab 9 Euro im Lifestyleladen von Petra König in Schwaz.





Tea Time

IT'S TEA TIME. Die feinen aromatisierten Frühlings- und Sommer-Früchtetee-mischungen von Tafelgut gibt's ab sofort um je 8,90 (klein) bzw. 17,90 Euro (groß) das Döschen im APFI in Wattens.