



Previti Martina

Stage
2015

SERVICEPLAN SOLUTIONS

ANNIVERSARIO PROSCIUTTI LENTI bozzetti



loghi definitivi



ANNIVERSARIO PROSCIUTTI LENTI

prove colore



Anniversario
Prosciutti Lenti



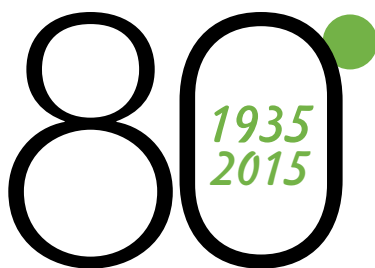
Anniversario
Prosciutti Lenti



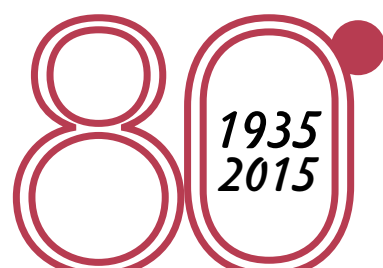
Anniversario
Prosciutti Lenti



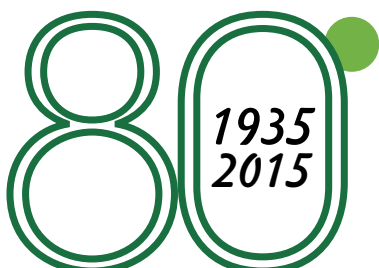
Anniversario
Prosciutti Lenti



Anniversario
Prosciutti Lenti



Anniversario
Prosciutti Lenti



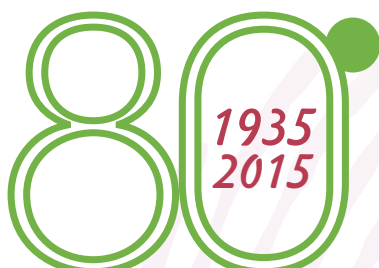
Anniversario
Prosciutti Lenti



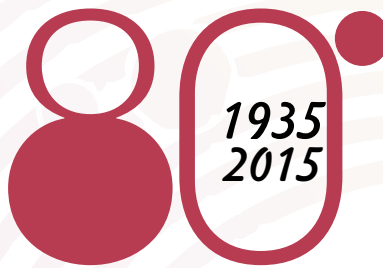
Anniversario
Prosciutti Lenti



Anniversario
Prosciutti Lenti



Anniversario
Prosciutti Lenti



Anniversario
Prosciutti Lenti



Anniversario
Prosciutti Lenti



Annuncio stampa



TORINO DA MANGIARE.




lenti

DAL 1935 PURO COTTO PER PURO PIACERE.

Per sapere dove acquistare i prodotti Lenti visita il sito www.lenti.it

80
1935
2015
*Anniversario
Prosciutti Lenti*

**TORINO DA
MANGIARE.**




lenti

DAL 1935 PURO COTTO PER PURO PIACERE.

.....
Per sapere dove acquistare i prodotti Lenti visita il sito www.lenti.it

Annuncio stampa

80
1935
2015
Anniversario
Prosciutti Lenti

**TORINO DA
MANGIARE.**




lenti

DAL 1935 PURO COTTO PER PURO PIACERE.

Per sapere dove acquistare i prodotti Lenti visita il sito www.lenti.it



**TORINO DA
MANGIARE.**



80°
1935
2015

*Anniversario
Prosciutti Lenti*



lenti

DAL 1935 PURO COTTO PER PURO PIACERE.

.....
Per sapere dove acquistare i prodotti Lenti visita il sito www.lenti.it

Annuncio stampa

18/11

**TORINO DA
MANGIARE.**




lenti

DAL 1935 PURO COTTO PER PURO PIACERE.

Per sapere dove acquistare i prodotti Lenti visita il sito www.lenti.it



TORINO DA MANGIARE.



lenti

DAL 1935 PURO COTTO PER PURO PIACERE.

.....
Per sapere dove acquistare i prodotti Lenti visita il sito www.lenti.it



TUTTI I COLORI DEL BENESSERE

**Frutta e verdura fanno bene,
e bisognerebbe consumarne
almeno cinque porzioni al giorno.**



Le proprietà benefiche dell'ortofrutta sono dovute all'abbondante presenza di speciali sostanze protettive, polifenoli e flavonoidi che conferiscono a frutta e verdura colori vivaci e invitanti e che possono essere raggruppate in cinque categorie: rosso, verde, bianco, giallo/

arancio e blu/viola. Ogni colore corrisponde a sostanze specifiche ad azione protettiva, per cui solo variando i tipi di frutta e verdura potremo coprire i fabbisogni dell'organismo.

Pam-Panorama aderisce alla campagna "i 5 colori del benessere" proposta da UNAPROA

(Unione Nazionale dei Produttori Ortofrutticoli, Agrumari e di frutta a guscio).

Il marchio, esposto nel reparto ortofrutta dei punti vendita Pam e Panorama, ricorda le caratteristiche del prodotto ortofrutticolo contrassegnato soddisfacendo l'esigenza, sempre

IL BIANCO



Tra i composti ad azione protettiva di questo gruppo ci sono due nutrienti particolarmente interessanti: il potassio e la fibra. Il potassio contribuisce al normale funzionamento del sistema nervoso nonché al mantenimento di una normale pressione sanguigna. La fibra invece mantiene in salute l'intestino; quella solubile come la pectina, se assunta giornalmente in almeno 6 g, come quella contenuta ad esempio in circa 3 mele, contribuisce al mantenimento di livelli normali di colesterolo nel sangue. Le mele e le cipolle sono potenti antiossidanti, mentre i funghi rappresentano una delle principali fonti di selenio, che contribuisce al normale mantenimento di unghie e capelli, alla normale funzione tiroidea e alla protezione delle cellule dallo stress ossidativo.

La frutta in guscio, e in particolare le noci, in quantità di almeno 30 g al giorno, contribuisce al miglioramento dell'elasticità dei vasi sanguigni.



più sentita dai consumatori, di essere sicuri dei cibi che acquistano. I prodotti de "i 5 colori del benessere" sono di categoria "extra" o "prima", coltivati in Italia con metodi di produzione integrata o biologica nel rispetto di specifici disciplinari di produzione.

USARE I PRODOTTI INVERNALI E' UN BUON CONSIGLIO PER IL GUSTO, LA SALUTE E IL PORTAFOGLI: FRUTTA E VERDURA DI QUESTO PERIODO, INOLTRE, SAZIANO CON POCHISSIME CALORIE

risotto ai finocchi

250 g riso Carnaroli I Tesori
2 finocchi
1 cucchiaino rasosemi di finocchio
80 g burro Pam Panorama
80 g Parmigiano Reggiano grattugiato Pam Panorama
1 cipolla dorata
100 ml vino bianco in brick Pam Panorama
1200 lt. brodo vegetale
q.b. pepe

DIFFICOLTÀ: media

PREPARAZIONE: 30 minuti

COTTURA: 15 minuti

LA TUA RICETTA A MENO DI: 2 euro per persona

Taglia la cipolla sottilissima. Falla soffriggere in 60 g di burro molto lentamente. Affetta sottili anche i finocchi e aggiungili alla cipolla. Falli appassire. Versa il riso e fallo tostare per circa 2 minuti. Sfuma con il vino bianco. Aggiungi qualche ramaiolo di brodo caldo e porta a cottura, aggiungendo via via il brodo e tenendo sempre il riso bagnato. Spegni il fuoco quando il risotto ha ancora una consistenza cremosa, prima che diventi troppo asciutto. Aggiungi una noce di burro (i 20 g rimasti), i semi di finocchio pestati, il pepe e il parmigiano. Copri con il coperchio per un minuto, poi mescola energicamente. Servi nei piatti e decora con qualche fettina di finocchio crudo.



4
PORZIONI

plumcake alle pere e vaniglia

200 gr farina 00 Pam Panorama
40 gr fecola di patate Pam Panorama
4 pere a polpa dura (per es. del tipo Madernassa, Kaiser, Martin, ecc.)
160 g + 200 g per le pere zucchero
12 g lievito per dolci
2 uova fresche Bio Pam Panorama
120 g burro Pam Panorama
1 bacca vaniglia
1 bicchierino da liquore rum

DIFFICOLTÀ: facile

PREPARAZIONE: 20 min

COTTURA: 40 min

LA TUA RICETTA A MENO DI: 2 euro per persona

Per sciroppare le pere, riempi un pentolino con 500 g di acqua, il rum e versaci 200 g di zucchero; fai sciogliere lo zucchero, poi immergi le pere sbucciate e tagliate a tocchetti piuttosto grandi (3 cm). Fai cuocere per 15 minuti circa. Le pere dovranno ammorbidirsi. Lascia in infusione fino a completo raffreddamento. Monta con una frusta elettrica il burro morbido con lo zucchero e i semi di una bacca di vaniglia. In una ciotola sbatti leggermente le uova a temperatura ambiente. Aggiungi a filo le uova al burro, sempre montando con la frusta. Setaccia le farine e il lievito e uniscile al composto. Scola le pere, asciugale con carta cucina e infarinale. Unisci al composto e mescola. Fodera una teglia da plumcake con carta forno. Versaci il composto. Inforna a 170° per 40-45 minuti.



6/8
PORZIONI

I.P.

SPESA CARD

bozzetti loghi

SpesaCard

SPESACARD

SpesaCard

SPESA*card*

SpesaCard

*Spesa***CARD**

SPESACARD

SpesaCard

SPESACARD

*Spesa***CARD**

spesacard

SPESACARD

*Spesa***CARD**

prove colore loghi

SPESACARD

SPESACARD

SPESACARD

SPESACARD

SPESACARD

SPESACARD

SPESACARD

SPESACARD



SPESA CARD

Logo scelto e grafica card



50€



~~PANORAMA~~

25€



~~PANORAMA~~

100€



Conoscenze informatiche

- **INDESIGN**

- **ILLUSTRATOR**

- **PHOTOSHOP**

- **WORD**



Previti Martina