



Linha Filipe Baccharin

O *chef* Filipe Baccharin lança uma linha de temperos artesanais à base de ervas finas e especiarias secas. Os produtos possuem rigoroso controle de qualidade, desde o plantio até a embalagem e apresentam o selo verde de fabricação ecologicamente sustentável. As opções são diversas e incluem ervas comuns da culinária – louro, orégano, sálvia – e tipos raros – ervas de Provença, tomilho-limão e manjerição roxo, que passam por um processo lento de secagem para garantir a conservação dos óleos essenciais.

www.filipebaccharin.com.br

Cachaça Saladeira

A destilaria Tabúa, famosa pela qualidade de suas cachaças, apresenta mais uma novidade em sua linha de bebidas: a Saladeira. O nome é derivado da cidade de Salinas, em Minas Gerais, onde se localiza a empresa. A diferença da Saladeira para as demais marcas da destilaria é o tempo de armazenamento – 4 anos – e a madeira – bálsamo mais velho – que deixam a cachaça suave,

mas mantém o aroma e o gosto marcantes.

www.tabua.com.br



Fabíola Toschi no varejo

A *cake designer* Fabíola Toschi, cujo ateliê é um dos mais requisitados da cidade de São Paulo, terá seus doces disponíveis também no varejo, a partir desse mês. As guloseimas de Fabíola podem ser encontradas para pronta entrega em dois endereços: na Casa Cor de Rosa, são vendidos brownies, cupcakes e outros docinhos decorados. Na boutique Speranza Gastronomia, algumas das opções são os pães de mel no palito e os biscoitos decorados.

www.fabiolatoschi.com.br

Vinhos Fogo de Chão

A empresa Fogo de Chão retoma a produção e anuncia sua nova safra de vinhos. Depois de um investimento de três anos para a elaboração de vinhos próprios, a marca lançou no último ano a primeira safra exclusiva. Trata-se de um *blend* das uvas *Malbec*, *Cabernet Sauvignon*, *Syrah* e *Merlot*, criteriosamente escolhidas. O sucesso do lançamento entre os clientes foi grande e garantiu a produção de uma nova safra.

www.fogodechao.com.br

