

Idee e acquisti per la settimana

NATALE

NO. 45 LUCI E ADDOBBI / NO. 46 GIOCATTOLI / NO. 47 **CAFFÈ E CIOCCOLATA** / NO. 48 DOLCI / NO. 49 REGALI E BABBI NATALE / NO. 50 MENU PER LE FESTE



Per la migliore delle mogli dopo 20 anni di matrimonio Werner Bättig riesce ancora a sorprendere la moglie Verena. Per esempio con un buon caffè. **Delizio Compact 2** macchina a capsule Rusty Red **Fr. 269.-***



Praline miste di Natale
120g **Fr. 12.20***



Delizio distributore girevole di capsule
Fr. 49.90*



Delizio apparecchio per schiumare il latte
Fr. 69.90*



Delizio Caffè Leggero
12 capsule
Fr. 4.80



Delizio Caffè Crema
48 capsule
Fr. 18.70*



Delizio Caffè Espresso
24 capsule
Fr. 9.50*

*Solo nelle maggiori filiali

Degustare e raccogliere punti

In alcune filiali Migros sono proposte attualmente molte specialità natalizie da provare. I milanesini o i brunslì Grand Mère sembrano fatti in casa; e che dire dei cioccolatini della Chocolat Frey? Le «Pralinés Prestige» sono un mix assortito dei classici più amati. E cosa si abbina meglio a queste dolcizie di un ottimo caffè? I caffè Delizio saranno di sicuro graditi, inoltre dal 17 al 30 novembre potete approfittare di un'azione di 10x punti Cumulus su tutte le capsule Delizio.



Irish coffee

Per una porzione

2 cucchiaini di zucchero di canna, 4 cl Whiskey irlandese, 1 dl caffè, 0,5 dl panna montata

Mettere lo zucchero di canna in un bicchiere a calice resistente al calore. Scaldare il Whiskey in un pentolino e unire allo zucchero. Preparare il caffè, versarlo nel calice e mescolarlo per bene. Aggiungere un po' di panna montata e servire subito.



Caffè Viennese

Per una porzione

1 pallina di gelato alla vaniglia, 1 dl caffè, 1 presa di zucchero vanigliato Bourbon

Mettere il gelato alla vaniglia in un bicchiere. Preparare il caffè, mescolarlo con lo zucchero vanigliato e versare di lato nel bicchiere.

Ricette tratte da Cucina di stagione
Più ricette su www.saison.ch