



Torrijas 100% naturales

Mamá Framboise ya tiene disponible una nueva creación de Alejandro Montes, sus torrijas. Elaboradas con pan brioche, se ofrecen en dos versiones: vainilla y chocolate (esta última se vende por primera vez). Las torrijas estarán disponibles en las siete tiendas **Mamá Framboise** de Madrid hasta después de Semana Santa.



Más finas, más crujientes

Tras el lanzamiento de Oreo Golden, la primera Oreo sin cacao, la marca vuelve con las nuevas **Oreo Finas**, unas galletas más finas, crujientes y delicadas. Son ideales para momentos de consumo diferentes a los de la tradicional Oreo. Es un snack más ligero y el perfecto acompañamiento para desconectar y relajarse en momentos de media mañana o media tarde. **1,99 €**



Ahora, ahumados

Ahumados por el método tradicional de La Vera y tras una esmerada selección, estos pimientos serán indispensables en tu cocina, ya sea para elaborar guisos, salsas o, simplemente, fritos como acompañamiento de tus platos, dándoles un toque de color y sabor que marcarán la diferencia. Por cierto, todos los pimientos y pimentones de Las Hermanas son aptos para celiacos.

2,80 €

LUGARES PARA VISITAR ESTE MES



Poncelet Cheese Bar

Están de estreno con un nuevo brunch que se adapta a todos los gustos, desde el glotón hasta quien busca algo detox, pasando incluso por quien no toma quesos. Puedes comenzar con una copa de espumoso, seguir con batidos (genial el de vainilla bourbon) o los "cheesetails" o cócteles maridados con queso. Si te animas, www.ponceletcheesebar.com



Lavaca

Otro estreno, el de la dirección gastronómica de este restaurante especializado en carnes, en el que se pueden degustar los mejores cortes de distintos países y de distintas razas de vacuno. El chef Javi Estévez ha preparado una nueva carta con nuevos cortes, como chuletón, T-bone, lomo bajo, solomillo, picanha y bife. Y las técnicas para preparar las carnes son dos, parrilla y horno de brasas. www.lavaca.es



Coalla

En 1955, nació esta pequeña tienda de alimentación que José Suárez Coalla fundó con muchísima ilusión. Hoy en día, esa pequeña tienda es un auténtico símbolo para todo gourmet que se precie, y la filosofía del grupo sigue siendo la misma más de sesenta años después: una pasión infinita por la gastronomía y, sobre todo, por el vino. Anímate a conocerla en www.coallagourmet.com