

Con Giorgetti nella cabina di regia del Governo

PAG. 42

PANORAMA

**CANTA
CHE TI PASSA
CON NEK, PEZZALI
E RENGA**

Il trio della musica
leggera italiana
fa il tutto esaurito
da mesi.
«Alleggerirsi fa bene».

**Come non lasciarsi
schiacciare
da preoccupazioni,
lavoro precario,
scandali e spread
in agguato.
Istruzioni per l'uso.**



Manuale di leggerezza in tempi pesanti

PAG. 34



Austria, Belgio, Francia, Spagna, Portogallo 5,70 Euro; Germania 7,00 Euro; U.K. 5,50 GBP; Svizzera 6,30 CHF; Svezia 55,50 SEK; Svizzera C.T. 6,00 CHF; U.S.A. (via aerea New York) 9,50 USD, Canada 12,00 Cad - P.I. Spa - Sped. in A.P. - DL 353/03 art.1, comma 1, DCB Verona

PANORAMA

LINK_PIACERI

150 anni

Buon compleanno al gusto
piccante, privo di sodio
e con ZERO CALORIE.

Dalla Louisiana alle tavole globali

Poco sale, aceto
di qualità e peperoncini
fatti macerare in barili
di rovere bianco: nasce
così, negli stabilimenti
della McIlhenny nella
zona paludosa di Avery,
la salsa **Tabasco**.



**700 mila
bottiglie**
di salsa **Tabasco** sono
prodotte ogni giorno.

**Venduta
in 185 Paesi**
con un'etichetta tradotta
in **22** diverse lingue
e dialetti.

720 gocce
in ogni singola bottiglia
da 56 grammi di salsa.

3

Ingredienti naturali
Peperoncini macerati in
barili di rovere bianco per
3 anni, poco sale e aceto
di alta qualità.

5 anni

servono per produrre
una bottiglia di salsa
a partire dal seme
del peperoncino.

La salsa **Tabasco** è amata da Sua Maestà
la Regina Elisabetta d'Inghilterra. Si dice che
alcune gocce insaporiscano ogni sua pietanza.



Shutterstock



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Codice abbonamento: 117980