

Maximum Taste Minimum Waste

airtender



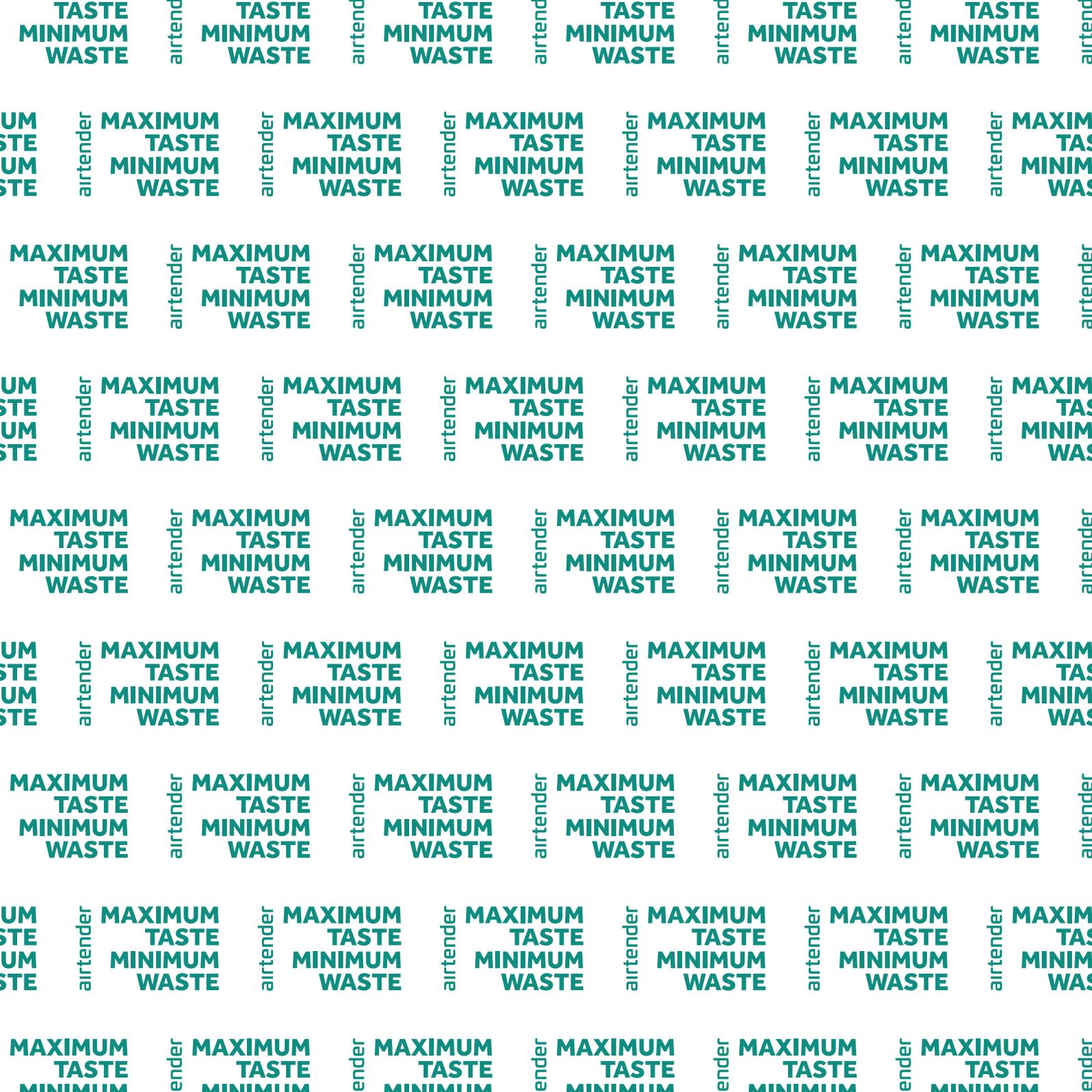
Magazine #2 

Come trovarci

Airtender BV
Loodstraat 3
2718 RV Zoetermeer
Paesi Bassi

+31 70 262 94 10
hello@airtender.com
www.airtender.com





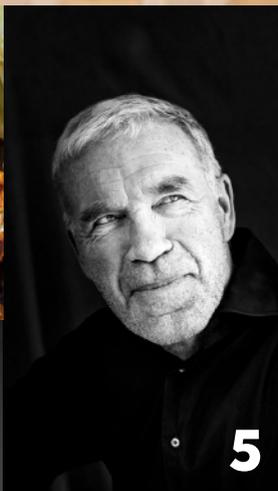


In questo numero



Leggi tutto su Airtender, trova l'ispirazione creativa e scopri di più su come sviluppiamo i nostri prodotti e li produciamo con cura per le persone e il pianeta. Ecco alcuni dei punti salienti:

- 1** Riduci gli sprechi alimentari e risparmi sulla spesa alimentare, con Saskia
- 2** Conosci la collezione Airtender
- 3** Prepara i cocktail in modo facile e veloce con il bartender Elder
- 4** Crea il massimo del gusto con deliziose ricette
- 5** Sblocca il gusto del vino con l'amante del vino Harold
- 6** Sfrutta la tendenza in fermento con Peter





“Creiamo
magia,
con l'aria”

L'aria e il vuoto creano i piatti, i vini, i cocktail più gustosi e riducono gli sprechi, secondo Dalibor Borjanin. E questo è ciò che Airtender rappresenta:

MAXIMUM TASTE MINIMUM WASTE

Come è nata l'idea di Airtender?

“In cucina utilizziamo quotidianamente i quattro elementi essenziali: Terra, Acqua, Fuoco e Aria. Ma solo tre di questi si sono evoluti.

Al giorno d'oggi, gli ingredienti (la Terra) arrivano direttamente nella nostra cucina. I nostri rubinetti forniscono acqua fredda, calda e persino gassata. Il fuoco è diventato principalmente elettrico. Ma l'elemento cruciale Aria è rimasto indietro. Abbiamo deciso di cambiarlo”.

Qual'era il risultato?

“Abbiamo sviluppato un dispositivo molto speciale e unico: l'Airtender Electric. Questo apparecchio molto compatto ma potente integra il vuoto e l'aria compressa. Collega i rivoluzionari accessori per preparare e conservare cibi e bevande come mai prima d'ora. Ad esempio, puoi sigillare sottovuoto qualsiasi barattolo di vetro e bottiglia di vino, aerare perfettamente il vino in pochi secondi, mescolare istantaneamente un cocktail o preparare schiume culinarie.

Abbiamo anche sviluppato pompe manuali, che forniscono molte delle stesse funzioni ma sono più accessibili. In questo modo l'aria e il vuoto sono disponibili per tutti coloro che apprezzano il buon cibo e sostenibilità”.

Sostenibilità e Airtender sono inscindibili. Ci spieghi?

“L'aria influenza fortemente il gusto e la durata di conservazione degli alimenti. I nostri prodotti offrono soluzioni sostenibili per aiutare le persone a evitare lo spreco di alimenti, aromi e imballaggi. O come ci piace dire: massimo gusto, minimo spreco. Ma ti lascerò leggere tutto su questo :-)
Divertiti!”

Dalibor Borjanin, Fondatore e CEO

Saskia pensava di fare praticamente di tutto per ridurre lo spreco di cibo. Finché non ha scoperto il Food & Wine Vacuum Pack

Il vetro è sempre più verde



“I nostri vecchi barattoli di vetro assumono un nuovo ruolo utile in cucina e il cibo rimane fresco molto più a lungo”

Perché vorresti sigillare sottovuoto il cibo?

“Sono diventato molto abile nel conservare correttamente il cibo per evitare sprechi alimentari. Ma non conoscevo molto la sigillatura sottovuoto.

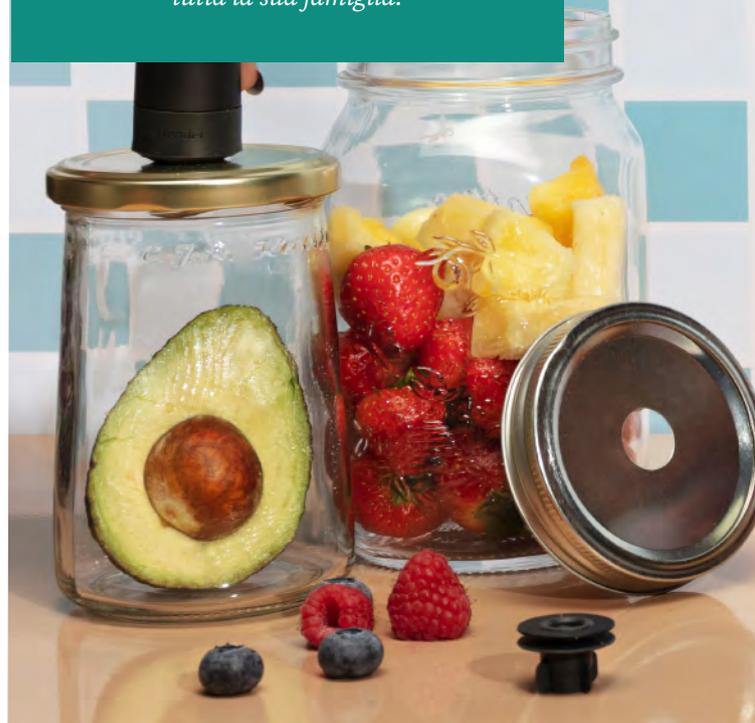
Strano, perché è stato utilizzato nelle cucine professionali per secoli. La sigillatura sottovuoto rimuove l'ossigeno, che rallenta la crescita di molti funghi e batteri, quindi il cibo rimarrà fresco e durerà più a lungo. E questo è importante, perché lo spreco alimentare è un grosso problema!”

Perché lo spreco alimentare è un problema così grande?

“Lo spreco alimentare avviene lungo tutta la filiera: durante la produzione, il trasporto, nei supermercati, nella ristorazione, ma soprattutto nelle case delle persone. Ad esempio, è stato calcolato che una persona media spreca 34 kg di cibo e 45 litri di bevande all'anno. Che spreco! Soprattutto da quando i generi alimentari sono

Chi è Saskia Sampimon-Versneij?

Saskia è un'esperta di sostenibilità olandese e fondatrice di www.thegreenlist.nl, la rivista di lifestyle online e la community di Instagram per le persone che vogliono vivere una vita più sostenibile. Quella che una volta era iniziata come una ricerca personale per una vita più consapevole è diventata uno stile di vita serio per tutta la sua famiglia.



diventati notevolmente più costosi e si prevede che ciò continuerà per qualche tempo a venire. Un motivo sufficiente per fare tutto il possibile per ridurre gli sprechi in casa, mantenendo il cibo fresco e gustoso. E ora puoi farlo senza contenitori di plastica. Prendo semplicemente il mio set Airtender e qualsiasi vecchio barattolo di vetro e creo il mio contenitore sottovuoto. Facile, sostenibile ed economico!”

A sea turtle is shown swimming in a blue ocean. On its back, a clear glass jar is balanced upright. The turtle's head and front flippers are visible, and the jar is positioned over its shell. The background is a solid blue color with a white diagonal shape in the top right corner.

Salva i barattoli

Cosa c'è di sbagliato in questa immagine? Salvare i barattoli? Non dobbiamo salvare le tartarughe, impedendo ai rifiuti di inquinare gli oceani? Sì, esattamente. Noi facciamo.

Ed è per questo che dobbiamo salvare i barattoli. Perché riutilizzando vecchi barattoli per la conservazione degli alimenti, eliminiamo la necessità di contenitori e imballaggi in plastica. Riducendo allo stesso tempo gli sprechi alimentari.

Quindi, guarda di nuovo l'immagine. Quando è stata l'ultima volta che hai visto una tartaruga intrappolata in un barattolo di vetro? E che ne dici di plastica..?

Diamo un'occhiata ad alcuni numeri sui vantaggi del risparmio di barattoli.



455

Studi nei Paesi Bassi hanno dimostrato che il riutilizzo dei barattoli di vetro consente di risparmiare circa 455 kg di CO2 per famiglia all'anno. Ciò equivale all'effetto purificatore di 22 alberi per famiglia.

Nei Paesi Bassi vengono sprecati 34 chilogrammi di cibo e 45 litri di bevande per persona all'anno.

Gran parte di questo spreco alimentare è dovuto al fatto che il cibo supera la sua durata di conservazione. Mantenere il cibo fresco più a lungo è una soluzione logica.

34

4

Riciclare il vetro è una buona idea. Ma non molti sanno che riutilizzare un barattolo di vetro è in realtà quattro volte più sostenibile che riciclarlo? Il trasporto e la rifusione del vetro costa un'enorme quantità di energia.

Non è solo lo spreco di cibo che ha un terribile effetto sull'ambiente. Sapevi che ogni litro di vino costa circa 1.000 litri di acqua per produrlo? Quindi non sprecare una goccia!

1.000

1.500

Ridurre il cibo che sprechiamo nelle nostre case farà risparmiare fino a 1.500 euro in spesa alimentare. Se questo non è un incentivo...



Aria fuori sapore dentro

Nella maggior parte dei casi, la fermentazione è una tecnica semplice, basilare ed economica. Chiunque può impararlo. Puoi iniziare con delle verdure, un po' di sale e un barattolo. Peter van Berckel ci dice di più.

“Penso che riutilizzare i barattoli di vetro sia l'uovo di Colombo, è così intelligente”



Chi è Peter van Berckel?

Peter è un esperto di fermentazione, nutrizionista naturale e chef. Nel suo libro "Tsukémono" ("sottaceti di verdure veloci") insegna come evocare sapori meravigliosi con l'ingrediente magico sale, con un metodo tradizionale Giapponese. La fermentazione è nei geni di Peter. I suoi antenati distillavano gin e producevano birra. È anche co-fondatore e insegnante della 'De GroeneKookacademie', la scuola di cucina per alimenti naturali. - www.petervanberckel.nl

Cosa rende la fermentazione così speciale per te?

“La fermentazione è antica quanto la strada per Tokyo. Ogni cultura del mondo ha una tradizione di fermentazione, dalla manioca tra il popolo papuano sull'equatore al kiviaq tra gli Inuit in Groenlandia. Sono lieto di vedere che c'è un nuovo interesse mondiale in questo processo, con l'emergere di molte vecchie conoscenze. Io stesso mi stupisco ancora ogni giorno di ciò che le verdure fermentate fanno per la mia salute, vitalità e digestione”

Cosa possiamo trovare nel vostro frigorifero?

“Tanti barattoli con contenuti diversi! Dai sottaceti ai crauti, kimchi e miso. Io uso quest'ultimo ogni giorno. Conferisce un sapore così irrinunciabile a zuppe, salse... insomma tutto ciò che ha bisogno di un po' di umami.

Molte verdure provengono dal mio orto. Seguo il ritmo delle stagioni e provo tutto”.

Come funziona?

“Come chef, ho trovato molto interessante anche la cucina sous-vide. Ma usi solo sacchetti di plastica che chiudi sottovuoto. Il grande vantaggio della confezione sottovuoto Airtender Food & Wine è che puoi (ri)usare il vetro. È molto più sostenibile. Penso che riutilizzare vecchi barattoli con questo set sia l'uovo di Colombo, è così intelligente! Lo uso principalmente dopo che il processo di fermentazione non è più attivo. Se apro e chiudo spesso un barattolo con, ad esempio, miso, il sottovuoto non dà scampo ai funghi superficiali.



Il duo dinamico

Sale e pepe. Olio e aceto.
Batman e Robin. Separati,
sono buoni. Ma insieme sono
fantastici. Proprio come il
Nanostopper e il punzone per
coperchio.

Da veri supereroi della
sostenibilità, questo duo
risparmia barattoli di vetro,
cibo, sapore e denaro.

Barattoli per sottaceti, bottiglie per sughi per la pasta, barattoli per marmellate... I barattoli di vetro che ricevi con la spesa sono assolutamente perfetti per la conservazione degli alimenti. Sono sostenibili, durevoli, sicuri per gli alimenti e gratuiti! Tuttavia, li scartiamo subito dopo averli svuotati.

Non più. Fora il coperchio, posiziona un Nanostopper e pompa l'aria per mantenere il cibo fresco fino a 5 volte più a lungo.



← *Il Nanostopper sigilla anche sottovuoto le bottiglie di vino*



Perfora e gira per fare un buco nei coperchi di metallo



**SCANSIONA
PER VIDEO**

L'indicatore di vuoto mostra istantaneamente se il barattolo è sigillato sottovuoto

Sottovuoto

Nessun vuoto





Aprile tutte

**Rosso, bianco o rosato?
Perché non aprirle tutte? Servi sempre il vino
che desideri tu e i tuoi ospiti.**

La pompa per sottovuoto Airtender e i Nanostopper sigillano le bottiglie di vino aperte per bloccare i sapori. Non è magia, è scienza.



**SCANSIONA
PER VIDEO**

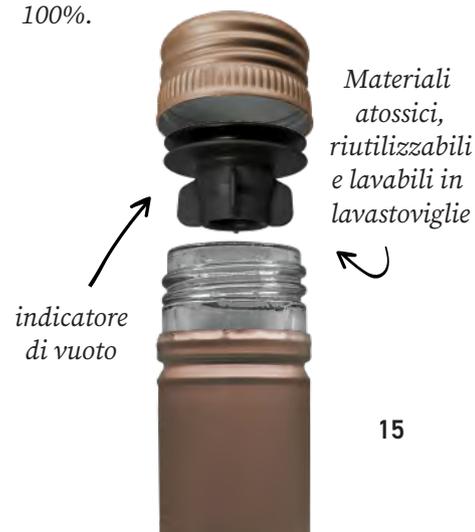
Niente aria significa niente ossigeno. E l'assenza di ossigeno significa che il processo di invecchiamento è rallentato. Il risultato è un vino che rimane fresco e pieno di sapore fino a 5 volte più a lungo.

Il Nanostopper funziona per bottiglie con tappo in sughero e tappo a vite. E il tappo è così compatto che entra anche sotto un tappo a vite. In questo modo è possibile conservare le bottiglie aperte orizzontalmente sottovuoto. Al cento per cento a prova di perdite in un portabottiglie, in un frigorifero o in un armadietto climatizzato.

Quindi, invece di bere voi stessi o i vostri ospiti lo stesso vino, scegliete quello che preferite e gustatelo al bicchiere.

Airtender ti ha coperto.

**LA POMPA E EL TAPO
DEL VUOTO
sono migliorati**



Harold Hamersma, il più famoso scrittore di vini olandese e degustatore di migliaia di vini (ogni anno!), ha messo alla prova l'aeratore e il salvavino.

Come ti sei imbattuto in Airtender?

"Airtender è un'azienda specializzata nell'uso dell'aria e del vuoto. Anche per esaltare e preservare gli aromi e i sapori del vino. E poiché si tratta di un'azienda olandese al 100%, era solo questione di tempo prima che ci incontrassimo.

Naturalmente, abbiamo dovuto provare l'aeratore e il salvavino con degustatori professionisti e appassionati di vino occasionali. Massimo Gusto e Minimo Spreco è la loro filosofia. E presto ci siamo resi conto che non è una promessa vuota".

Quali sono state le tue esperienze?

"Ad essere onesti: c'era un po' di scetticismo. Ma durante la seduta, siamo rimasti subito colpiti.

Non solo perché i prodotti sono realizzati con materiali riciclati e sostenibili. O realizzati in una fabbrica a basso impatto di CO2 nella nostra Frisia olandese e assemblati da persone con disabilità. No, semplicemente perché l'aeratore e la pompa del vuoto funzionano.

Per favore dillo!

"L'aeratore ha reso immediatamente migliore l'aroma e il gusto dei vini normali e premium.

"Super!" è stata la risposta di un importante produttore di Bordeaux. E, grazie alla pompa del vuoto, il vino nella bottiglia aperta ha mantenuto profumo e sapore molto più a lungo. Senza l'utilizzo di gas o additivi. Usare il vuoto e l'aria in questo modo è praticamente come avere il controllo del tempo".

“La filosofia di Airtender non è una promessa vuota”

del



Credito immagine: Rob van Dam

Chi è Harold Hamersma?

Harold Hamersma è il più famoso wine writer dei Paesi Bassi e fondatore di De Grote Hamersma. Ogni anno, migliaia di vini vengono classificati per De Grote Hamersma, utilizzato dai principali rivenditori di vino nei Paesi Bassi. www.degrotehamersma.nl

Macchinina tempo

Le tecniche convenzionali come la decantazione o gli aeratori a scorrimento richiedono molto tempo e non sono molto efficaci. Inoltre, non forniscono un controllo sufficiente sul processo di ossidazione.



SCANSIONA
PER VIDEO

L'aeratore Airtender ha un filtro in acciaio inossidabile che "nebulizza" l'aria per creare milioni di bolle d'aria. La microinfusione di ossigeno sblocca il gusto del vino in pochi secondi.

Sessanta secondi schiuma party

3

**GUARNIRE E
GUSTARE**

La maggior parte delle persone beve cocktail più spesso di quanto li prepari. Sii sincero: quanti cocktail hai servito ultimamente?

Ma con l'aeratore, creare il cocktail perfetto non ti causerà più notti insonni. Non sono necessarie abilità speciali o kit da barista. Solo tre semplici passaggi e avrai finito in 60 secondi netti.

Pornostar Martini, qualcuno?

2

**MESCOLARE E
SCHIUMARE**

1

UNIRE
TUTTI GLI
INGREDIENTI



SCANSIONE
PER VIDEO



MESCOLARE COCKTAIL E AERARE VINO *in pochi secondi*



“La miscelazione e la schiumatura nel bicchiere sono semplicemente fantastiche”



Qual è il tuo cocktail preferito?

“Mi piace molto il gusto di un Negroni. Questo cocktail ha una buona armonia grazie all'amaro italiano del Campari, al piccante del gin e alla dolcezza del Vermouth. Cerco sempre di ottenere ingredienti che mi permettano di fare cocktail diversi. La preparazione e l'acquisto intelligenti ti fanno sempre risparmiare molto tempo nella preparazione dei cocktail.

Quando gli amici vengono a bere qualcosa, faccio spesso diverse varianti. Dal Dark&Stormy o dal Moscow Mule all'ormai famosissimo Esma; o Espresso Martini. Quello è piuttosto intenso da realizzare. O almeno lo era”.

Cosa ti piace dell'Airtender Electric?

“È molto più facile preparare i cocktail perché non devi agitare. E anche se non hai molto ghiaccio, preparare i cocktail è più facile, dato che ti servono solo ingredienti freddi. Tutto perché puoi mescolare i cocktail direttamente nel bicchiere con l'aeratore.

È così che puoi fare un Esma velocemente e senza sudare: versa gli ingredienti in un bicchiere, inietta aria e il gioco è fatto.”

Chi è Elder Dias?

Elder lavora come cocktail maker professionista da oltre 18 anni. È stato mixologo in vari bar di Rotterdam e ora insegna alla O10 Bar Academy di Zadkine. Da lezioni pratiche sulla preparazione di cocktail agli studenti dell'ospitalità e lezioni sulla teoria degli alcolici. Nei fine settimana, se il tempo lo consente, potresti trovarlo occasionalmente a scuotere cocktail dietro un bar da qualche parte a Rotterdam.

E la schiuma?

“Adoro fare la schiuma con l'aeratore. Crei istantaneamente un bellissimo strato di schiuma che ha molto sapore. Inoltre, mantieni molti più aromi. Se versi un cocktail da uno shaker in un bicchiere, perdi rapidamente alcuni aromi.

Poiché prepari i cocktail nel bicchiere, mantieni anche quegli aromi nel bicchiere. Questo crea molta più intensità. Un profumo floreale o il profumo di uno spirit esce molto meglio.

Tempo per una pausa caffè

SCANSIONA
PER LA
RICETTA



L'Espresso Martini o 'Esma' ha conquistato il cuore di molti amanti dei cocktail, tentando anche chi raramente beve caffè.

Un piccolo problema: fare un Esma equivale quasi a fare un allenamento completo in palestra. Ma non deve essere così. Spiega il mixologo Elder Dias.





Voglio tutto

Airtender Electric: aria e sottovuoto in un unico dispositivo potente e compatto. L'elettrodomestico all-in-one per vino, cocktail, cucina, barbecue e uno stile di vita sostenibile.

Inizia a provare il Massimo Gusto! Seleziona la modalità aria o vuoto, collega uno dei rivoluzionari accessori per aerare perfettamente il vino in pochi secondi. Prepara cocktail facili e veloci. Marinare la carne in pochi minuti. Infondere bevande calde e fredde. Farcisci torte e pasticcini.

Scegli lo Spreco Minimo e risparmia sapore, cibo e imballaggi con gli esclusivi accessori per conservare sottovuoto.

SCANSIONA
PER VIDEO



**MAXIMUM TASTE
MINIMUM WASTE**



Cipolla rossa marinata

INGREDIENTI

300 g di cipolla rossa
100 ml di aceto di mele
100 grammi di zucchero
50 ml di acqua
2 anice stellato
2 chiodi di garofano
5 gr di sale marino grosso
10 grani di pepe nero

ATTREZZATURA

Un barattolo da 500 ml Nanostopper e pompa sottovuoto o Airtender elettrico

METODO

Sbucciare le cipolle e tagliarle a fettine sottili. Unire il tutto in un barattolo di vetro. Riscaldare per 30 secondi in un forno a microonde su High. Chiudere il barattolo con un Nanostopper nel coperchio.

Pompa fino al raggiungimento del livello di vuoto massimo (elettrico: quando l'Airtender si arresta automaticamente.)

Lasciar marinare per almeno 30 minuti.
Fatto!



INGREDIENTI

2 petti di pollo disossati
½ cipolla rossa, sbucciata
½ peperone giallo, privato dei semi
½ cucchiaino di foglie di timo tritate
½ cucchiaino di rosmarino tritato
2 foglie di alloro
2 fette di limone, dimezzate
10 grani di pepe nero
2 spicchi d'aglio
55 ml di aceto di vino bianco
110 ml di olio extravergine di oliva
sale e pepe nero macinato



Pollo in barattolo

ATTREZZATURA

Un barattolo da 500 ml, più due spiedini da 20 cm. Nanostopper e pompa sottovuoto o Airtender elettrico

METODO

Inizia tagliando ogni petto di pollo in cinque pezzi e mettendoli nel barattolo. Quindi tagliare la cipolla in quarti e separare gli strati. Ora taglia il peperone privato dei semi in otto pezzi e aggiungili al barattolo insieme alle erbe tritate, alle foglie di alloro, al limone e ai grani di pepe. Ora schiacciate uno spicchio d'aglio e aggiungete anche questo, più l'altro spicchio tagliato a metà. Successivamente, versare l'aceto seguito dall'olio.

Chiudi il barattolo con il coperchio, inserisci un Nanostopper e pompa per aspirare con la tua pompa a mano o elettrica. Lasciare agire per 15 minuti.

Immergere gli spiedini di legno per 30 minuti in acqua calda, quindi preriscaldare la griglia alla massima potenza per 10 minuti. Infilare una foglia di alloro su ogni spiedino, seguita da una fetta di limone. Poi alternare i pezzi di pollo con pepe e cipolla, finendo con mezzo spicchio d'aglio e l'altra fetta di limone.

Condire con sale e pepe, quindi grigliare - girando una volta e spennellando spesso con la marinata - per 20 minuti.



Infuso di vodka rossa

INGREDIENTI

ca. 350 grammi di mirtilli,
lamponi e fragole tagliate in
quarti (private del picciolo),
lavate e asciugate

600 ml di vodka

ATTREZZATURA

Barattoli di qualsiasi dimensione,
Nanostoppers, pompa sottovuoto o
Airtender Electric

METODO

Aggiungi la frutta in uno o più barattoli
puliti. Riempili di vodka fino a coprire
completamente la frutta.

Sigilla bene il barattolo, inserisci un
Nanostopper e pompa al massimo vuoto
con la tua pompa a mano o elettrica.
Lasciare agire per almeno 5-10 minuti.

Quando è pronto, usa un colino a
maglie fini per filtrare la vodka infusa,
scartando frutta e semi.



INGREDIENTI

sale e pepe nero macinato
2 avocado maturi
2 pomodori grandi, rossi e
maturi

2 piccoli spicchi d'aglio,
sbucciati e affettati

½ cipolla rossa, tagliata in
quarti

2 peperoncini rossi piccoli,
dimezzati e privati dei semi
succo di 2 lime

qualche goccia di Tabasco

2 cucchiaini di foglie di
coriandolo fresco, per guarnire



Guacamole fresco sottovuoto

ATTREZZATURA

Barattoli di qualsiasi dimensione, Nanostoppers, Vacuum Pump o Airtender Electric

METODO

Tagliare a metà gli avocado e togliere i noccioli. Quindi, tagliarli in quarti, rimuovi la polpa dalla pelle e mettila nella ciotola di un robot da cucina. Ora, usando un cucchiaino, raschia via la parte verde della polpa dell'avocado che si è attaccata alla buccia e aggiungi questa, che contribuirà a dare molto colore verde.

Ora spellate i pomodori versandovi sopra dell'acqua bollente, quindi lasciateli per 1 minuto esatto prima di scolarli e sfilarli dalla buccia (protegetevi le mani con un canovaccio). Quindi tagliarli a metà e inserirli per unirli all'avocado, seguito dall'aglio, dalla cipolla e dai peperoncini, quindi aggiungere il succo di lime, qualche goccia di tabasco e un po' di sale e pepe. Ora frullate il tutto fino ad ottenere una purea liscia.

Raccogli nel barattolo (i). Servire direttamente o inserire un Nanostopper e pompare per aspirare con la pompa manuale o elettrica. Conservare in frigorifero.

Martini espresso schiumato



INGREDIENTI

40 ml Vodka assoluta
20 ml Kahlúa
Espresso 20ml
10 ml di acqua ghiacciata
20 ml di albume d'uovo
(o alternativa vegana)
3 chicchi di caffè interi

Per Virgin:

40 ml Loopuyt 0% Gin
20 ml di sciroppo di caffè
20 ml di caffè espresso
10 ml di acqua ghiacciata
20 ml di albume d'uovo

ATTREZZATURA

Airtender Pompa ad Aria o Elettrica,
con Aeratore

METODO

Unire tutti gli ingredienti in un
bicchiere da martini. Posiziona
l'aeratore al centro del bicchiere,
fino in fondo.

Attiva la modalità aria sull'Electric o
usa la pompa ad aria per mescolare
e schiumare fino al bordo.

Guarnire con i chicchi di caffè.

INGREDIENTI

275 gr di fiocchi d'avena interi
60 g di noci tritate
10 gr di cannella
2,5 gr di sale marino
30 ml di olio di cocco
sciolto
60 ml di sciroppo d'acero
30 ml di burro di
mandorle cremoso
40 gr di mirtilli secchi



Muesli per settimane

ATTREZZATURA

Barattoli di qualsiasi dimensione, Nanostoppers, pompa sottovuoto o Airtender Electric

METODO

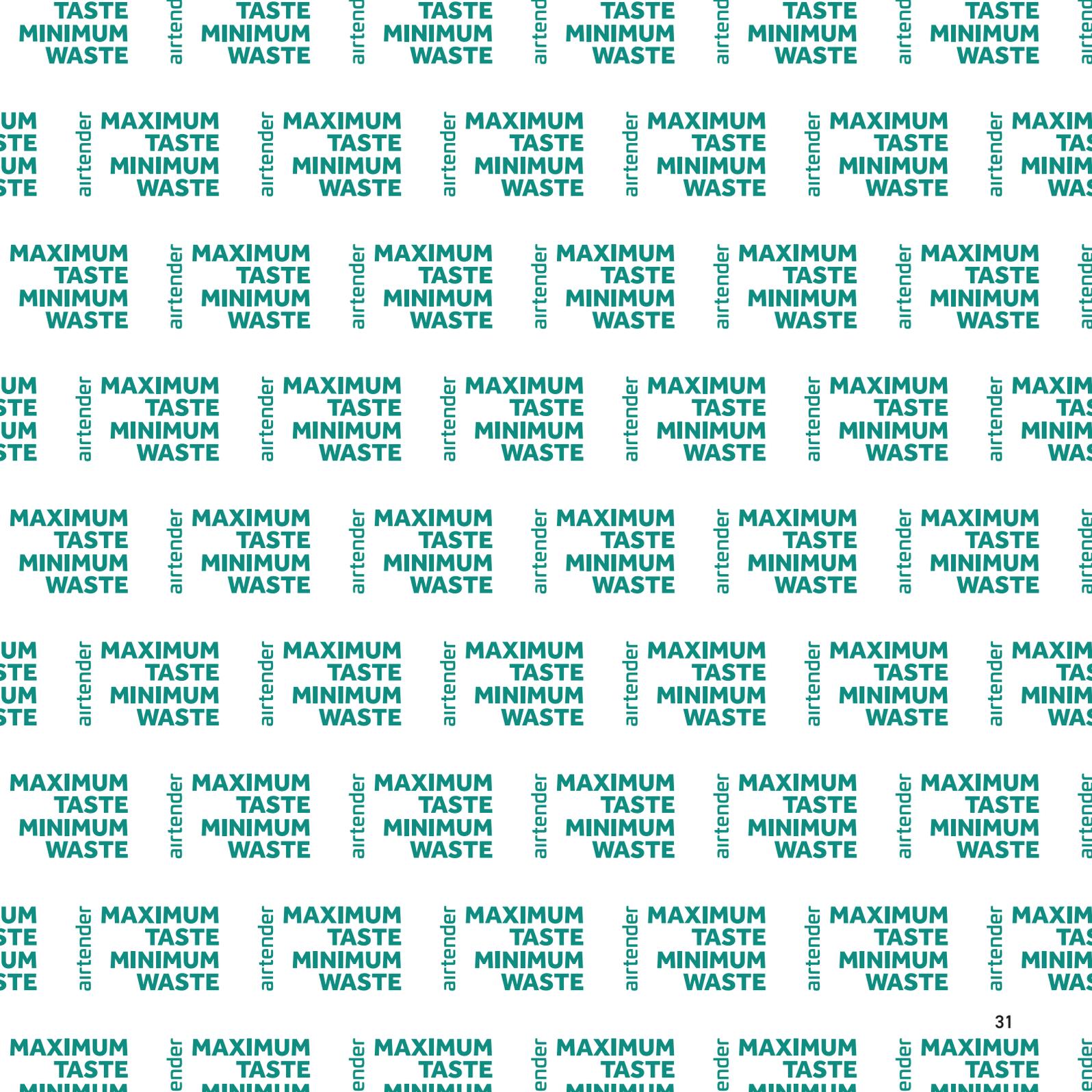
Preriscalda il forno a 150°C e foderà una teglia con carta da forno.

In una ciotola, unire l'avena, le noci, la cannella e il sale. Irrorare con l'olio di cocco e lo sciroppo d'acero e aggiungere il burro di mandorle. Mescolare fino a quando amalgamato. Versare la granola sulla teglia e premere il composto in uno strato spesso 2,5 cm.

Cuocere per 15 minuti, ruotare la padella a metà e utilizzare una forchetta per rompere delicatamente il muesli solo un po'. Cuocere per altri 15 minuti o fino a doratura. Cospargere con mirtili secchi. Lasciare raffreddare per 15 minuti prima di servire.

Conservare il resto in barattoli sottovuoto.





From Holland with care for people & planet

Produciamo, assembliamo e confezioniamo i nostri prodotti nel modo più locale e sostenibile possibile.

Produzione avanzata rispettosa della CO₂. Materiali riciclati e sostenibili, assemblaggio e imballaggio da persone con disabilità.

Vuoi saperne di più sulla nostra filosofia o sulla collezione Airtender?

Contattaci all'indirizzo hello@airtender.com o visita il nostro sito web www.airtender.com