



Idee e consigli green per vivere in armonia con la natura: cura della persona e biocosmesi, ricette sane, fai da te, igiene della casa e tanto altro.

HOME

REVIEW

RICETTE COSMETICHE
NEWSLETTER

RICETTE LIGHT
CONTATTI

SALUTE

CURIOSITÀ

CHI SONO

Dado vegetale 100% naturale Miss Dado

19 ottobre 2016 | Nessun commento



Like 35 people like this. Be the first of your friends.

Dado vegetale 100% naturale Miss Dado

Ecco cosa ne penso di Miss Dado

Buongiorno a tutti!

In un altro articolo vi ho già parlato di [come preparare il dado vegetale in casa](#) e di quanto i comuni dadi che troviamo al supermercato siano poco raccomandabili.

I famosi dadi che tutti conosciamo sono sicuramente facili da reperire e a basso prezzo, ma quello che contengono è **tutt'altro che naturale**. Ha senso preparare un sano brodo vegetale, se poi vi aggiungiamo un concentrato di scarti e glutammato?

Ecco perché ho deciso di testare **Miss Dado**, un dado vegetale 100% naturale, sano e sicuro.

Descrizione: "Dado 100% naturale, **senza glutammato, senza grassi idrogenati, senza glutine e senza conservanti chimici**. Sono utilizzate solo verdure fresche di stagione, olio EVO e crema a base di aceto balsamico I.G.P."

Esistono **due gusti**: il **classico** e quello **al curry**, entrambi ottimi non solo per insaporire il brodo, ma anche per zuppe, secondi piatti e contorni a base di verdure. Entrambi sono disponibili in diversi formati e si presentano come una crema concentrata e conservata in un grazioso barattolo in vetro.



Io ho avuto il piacere di testare il dado classico, che ha l'odore del brodo che preparava una volta la mia nonna. Ha un **gusto molto leggero e delicato** che non copre i sapori, ma li esalta, senza essere eccessivamente sapido.

Sarei curiosa di provare anche la versione al curry per insaporire le mie zuppe orientali, come la mia adorata **zuppa di zucca con cocco e zenzero** o lo **spezzatino di verdure!**

Utilizzo: Basta usare un cucchiaino di Miss Dado per ogni litro d'acqua (o direttamente in padella per secondi e contorni) e il gioco è fatto!

Io vi consiglio di scegliere il formato da 100 o da 200 gr., perché quello da 50 gr. è davvero piccolo e siete sicuri di avere sempre a disposizione un prodotto valido e adatto anche ai bambini!

Dove acquistare: <http://www.missdado.com/shop/dado-vegetale.html>

Oltre al dado, potete trovare sul sito molti altri prodotti firmati Miss Dado, tutti naturali, sani e sicuri, come cereali, biscotti, oli, legumi, salse e molto altro.

Mi raccomando, scegliete sempre la qualità perché siamo ciò che mangiamo.

Dado vegetale 100% naturale Miss Dado



Cerca sul sito

Search...

Search

Seguimi su Facebook



Seguimi su Instagram

Seguimi su Bloglovin'

+ BLOGLOVIN' 2