FOR NATURAL LIFESTYLE LOVERS

OTTOBRE/ DICEMBRE 2024

MAZINE Verharia

Un viaggio affascinante attraverso i sentieri inesplorati del vivere bene, dove il benessere si fonde con la passione per la natura, guidandovi verso una vita più autentica e consapevole.

KITCKEN

Scopri il nostro menù di Natale

REGALI

DA FAVOLA

Trova la giusta ispirazione per i tuoi regali

BENESSERE

TRATTAMENTI MELVITA Un viaggio nel cuore dell'Ardèche



THE RESERVE

Lasagne Vegetariane con verza e ragù



Scopri queste ed altre gustose ricette sul nostro MAGAZINE ONLINE Non hanno niente da invidiare alle tradizionali lasagne con ragù di carne: sono le lasagne con verza e ragù di lenticchie, originali, leggere, sfiziose e vegetariane.

Le nostre lasagne sono infatti realizzate alternando strati di foglie di verza-scottate in acqua bollente, ragù di lenticchie e besciamella. Belle da vedere e super gustose da portare in tavola come primo o antipasto, sono un piatto vegan se, come abbiamo fatto anche noi, decidete di utilizzare un burro e un latte vegetale per realizzare la salsa besciamella.

Per il ragù abbiamo scelto le lenticchie mignon, piccole, saporite e dalla buccia sottile che non hanno bisogno di ammollo e le abbiamo cotte direttamente nel pomodoro, ottenendo così un ragù cremoso e compatto, perfetto per farcire le nostre lasagne.

Prepararle è estremamente semplice, vi consigliamo per la perfetta riuscita, che le foglie di verza una volta scottate in acqua bollente vengano perfettamente asciugate con un panno o con della carta assorbente, questo per evitare che rilascino troppa acqua durante la cottura in forno

Ho dato la forma con uno stampo a forma di fiore, ma ovviamente potrete realizzare i ravioli anche nella forma classica quadrata o tonda.

Per condirli ho saltato dei pisellini novelli, teneri e freschi, in padella con olio e salvia. Per la decorazione il giallo dei delicati fiorellini di calendula.

al (re ricelle DEL MENÙ DI NATALE



STRUDEL SALATO CON ZUCCA, SPINACI E HUMMUS DI CECI



BROWNIES DI NATALE Ingredienti
per 4 persone
12 foglie di verza
Parmigiano reggiano
o vegetale

Per il ragù di lenticchie

250 g di lenticchie piccole
1 carota
1 costa di sedano
1 cipolla
500 g di polpa di pomodoro
Brodo vegetale q.b.
25 ml Olio extravergine di oliva
Rosmarino
Salvia
1 spicchio di aglio
Sale q.b.



VUOI SEGUIRE LA RICETTA PASSO PASSO?

Guarda il video sul nostro canale

Per la besciamella 800 ml di latte vegetale (o vaccino) 80 g di olio evo o di margarina vegetale (o di burro) 80 g di amido di mais Noce moscata q.b. Sale fino q.b.











Preparazione

Pepe qb.

1.Mondate le foglie di verza eliminando con un coltello la costa più dura e centrale.

Scottatele in acqua bollente salata per 5 minuti, finché risulteranno morbide, scolatele e trasferitele in acqua molto fredda in modo che mantengano un bel colore verde brillante. Scolatele di nuovo, stendetele su un canovaccio pulito e asciugatele bene tamponandole.

Preparate il ragù. Tritate al coltello la cipolla, il sedano e la carota e lasciatela soffriggere in una padella capiente con un giro d'olio extravergine di oliva, un aglio e un mazzetto aromatico realizzato legando tra loro con un filo da cucina qualche foglia di salvia, un rametto di timo e uno di rosmarino.

Quindi aggiungete le lenticchie lavate e scolate, mescolate bene e unite anche la polpa di pomodoro. Dopo aver mescolato il tutto, aggiungete il brodo vegetale caldo fino a coprire.

2. Abbassate la fiamma, coprite con un coperchio e cuocete per 30-40 minuti, o fin quando le lenticchie saranno ben cotte*, aggiungendo altro brodo e il liquido di cottura dovesse asciugarsi troppo.

3.Nel frattempo preparate anche la besciamella. Scaldate l'olio o fondete la margarina (o il burro) su fuoco dolce, unite l'amido e mescolate con una frusta finché avrete ottenuto un roux senza grumi. Mescolate per circa un minuto e poi iniziate a incorporare un po' di latte per volta, lavorando energicamente con la frusta per evitare la formazione di grumi. Aggiungete una grattugiata di noce moscata e salate. Proseguite a mescolare con la frusta fino a quando la besciamella risulterà della morbida e cremosa.

4.Ungete una teglia..., quindi formate un primo strato di foglie di verza assicurandovi che siano ben asciutte.

Proseguite stendendo 2-3 cucchiate di ragù e poi altrettante di besciamella.

5. Ricominciate con un secondo strato di verza, alternando gli ingredienti fino a esaurirli. Finite con gli ultimi strati di ragù e besciamella. A piacere potete aggiungere del parmigiano grattugiato tra uno strato e l'altro e, infine, sulla superficie.

6. Infornate la lasagna a 200 °C per 30 minuti e ultimate la cottura sotto il grill per 5 minuti per una gratinatura dorata.

Lasciatela riposare per un quarto d'ora prima di servirla.

NOTA*: il tempo di cottura delle lenticchie dipende dalla tipologia che avete a disposizione. Volendo potete utilizzare anche delle lenticchie precotte e ben scolate, diminuendo in questo caso la cottura del ragù.

FMag

3



R E

Volce Natale

Lasciati conquistare dalla dolcezza delle feste con la nostra selezione di dolci e prodotti biologici



PANDORO BIO ZERO GLUTINE

Il Pandoro Bio Zero Glutine è perfetto per celiaci e intolleranti al glutine. Realizzato con lievitazione naturale e farina di riso, offre un sapore ricco che celebra la tradizione natalizia italiana.

€ 22,95

PROBIOS

DOLCE NATALE



PANETTONE DOLCE NATALE È un dolce natalizio sugar free** preparato con lievito da pasta acida, eritritolo da mais ed impreziosito con



uvetta sultanina. 500gr









THÈ E INFUSI BIOLOGICI IN SPLENDIDE CONFEZIONI E COFANETTI

Piantati, raccolti e lavorati con amore e cura, i nostri tè biologici sono ricchi di sapore e bontà. In onore delle tradizioni del tè di tutto il mondo.



dal sapore autentico e innovativo, senza uova e burro. Adornato con preziose gemme di arancia candita e gustose mandorle pugliesi.

€ 11,00



DOLCE NATALE VEGANO DI

Questo prodotto infatti è pre-

parato con una ricetta vegana,

senza l'utilizzo di latte ne uova

La sua bontà e sofficità è data

anche dall'utilizzo del lievito

FARRO CON GOCCE

DI CIOCCOLATO

€ 13^{,90}



BISCOTTI ARTIGIANALI BIOLOGICI

l Cookies di Borboletta sono biscotti artigianali con ingredienti da agricoltura biologica contenuti in un delizioso tubo decorato.

Preparati con uova intere, gocce di cioccolato fondente e zucchero di Mascobado. Note croccanti e caramellate che ti conquisteranno fin dal primo morso. Perfetto per un'idea regalo.





Con un pizzico di fantasia, i migliori ingredienti naturali e tanto amore lo storico brand

Leone ha realizzato squisite dolcezze da gustare e regalare a Natale in confezioni magnifiche. Un esempio

Panettone con Gelatine di Frutta € 26^{.90} Latta Giostrina Carillon con praline € 16^{.90}

TORRONI E CROCCANTI

Torrone bianco di nocciole, Torrone bianco mandorle e pistacchio, Croccante di mandorla pelata

e pepe bianco, Croccante mandorle e pistac-

AIELLO







COFANETTO 5 COMPOSTE Cofanetto degustazione di 5 composte biologiche Agrumi

€ 9.55







COMPOSTA DI PETALI DI ROSA BIO

La confettura di petali di rosa di Finnish Plant è una prelibatezza biologica che apre un mondo di nuove combin<mark>azioni di sap</mark>ori! Un vasetto con 100 petali ha un sapore fresco, leggermente amaro e persistente.





TORRONE MORBIDO NOCCIOLA FONDENTE senza glutine - 100 gr

TARTUFO AL PISTACCHIO senza glutine - 100 gr € 7,30











Ispirata al mito della ninfa che preferì tramutarsi in pianta di alloro piuttosto che cedere a un amore non corrisposto. L'impatto olfattivo è armonioso e appagante con un'evoluzione profonda capace di ammaliare i sensi.

sensi.

DEODORANTE PROFUMATO

Per le pelli sensibili e delicate, regola l'eccesso di traspirazione e

previene la formazione di cattivi

TRASPIRANTE IN SPRAY



DAEFNE BAGNOSCHIUMA

Indicato per le pelli delicate, ideale per lavaggi frequenti.



BRILLANTE 50M1 Olio secco in spray, effetto brillante. Per viso, corpo e capelli.



CREMA PROFUMATA PER IL CORPO

Formula altamente nutriente e setificante, facilmente spalmabile e dal rapido assorbimento.

€ 25,00

€ 19,90

Artemisia

LINEA ARTEMISIA FIORITA NATURE'S

Burro mani/piedi 50Ml € 11,50 Crema corpo 200Ml € 24,00 Eau de toilette 50Ml € 28,00 **Lip Gloss 7Ml € 15,00** Olio corpo 100Ml € 16,00 Bagnodoccia 200Ml € 12,50





LINEA PAPIRO ASSOLUTO NATURE'S

Crema mani/piedi 75Ml € 11,50 **Crema corpo fluida 150Ml € 18,00 Eau de toilette 50Ml € 28,00 Docciashampoo 200Ml** € 12,50 Scrub delicato viso/corpo 200Ml € 16,50 **Balsamo labbra 7Ml € 7,50**





LINEA BALSAMO MAGICO NATURE'S

BOUQUET FRAGOLA, TULIPANO BIANCO, MUSCHIO D'ACQUA, GIARDINO D'AGRUMI, NOTE DI MIRTO

DIFFUSORE PER AMBIENTE

SPICCHI DI AGRUMI, CUOIO E TABACCO, SPUMA DI MARE, FLORA DI CAMPO, AMBRA E INCENSO

€ 19,00







COFANETTO GLI ICONICI €. 20,90 Nuxe 2024

€ 56.90 COFANETTO MERVEILLANCE Lift Nuxe 2024

COFANETTO ANTIAGE **€ 70**,90

Serum Glow Nuxe 2024



CRACKER ROLL&GLOW € 9.90

Huile Pro Floreale 8 ml

€. 11,90 CRACKER REVE DE MIEL

e Mini-Huile Prodigieuse

CRACKER REVE DE MIEL € 16,40



Idee regalo



BOX EUPHIDRA PER LUI BENESSERE CORPO

€ 19,90



SPRAY PER AMBIENTE

SPUMA DI MARE, CUOIO E TABACCO, SPICCHI DI AGRUMI, FLORA DI CAMPO, AMBRA E INCENSO 150Ml





DIFFUSORE PER AMBIENTE CUOIO E TABACCO, SPICCHI DI AGRUMI, SPUMA DI MARE, FLORA

500Ml



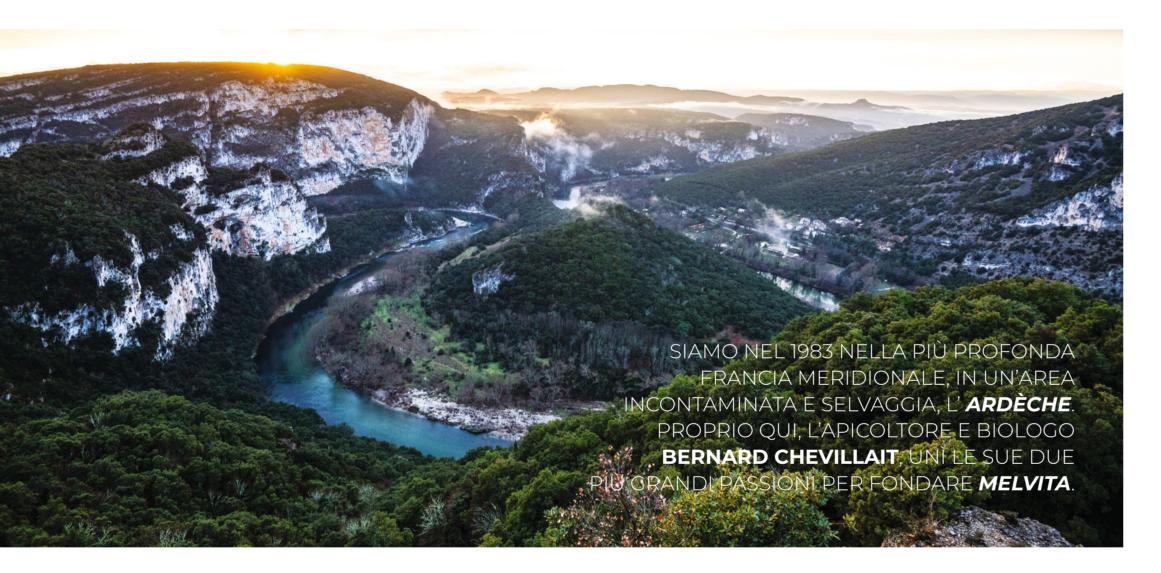
BOX EUPHIDRA BENESSERE MANI

€ 19,90



#FARMANATURANEWS

UN VIAGGIO NEL CUORE DELL'ARDECHE



I valori che guidano il brand

oggi.

Lavorare con **materie prime BIO** non è un processo semplice e Melvita, senza scendere a compromessi, ha voluto lavorare a 360° gradi sui propri prodotti, garantendo:

un'efficacia comprovata grazie a numerosi test clinici normalmente impiegati per i cosmetici tradizionali; la sensorialità durante l'utilizzo del prodotto, che si concretizza con la costruzione di piramidi olfattive gradevoli, senza l'utilizzo di molecole sintetiche; una texture facile da applicare senza utilizzare siliconi e derivati, grazie al sapiente utilizzo di elementi naturali come cere vegetali, cera d'api e olii; Eccellere con formule clean, preservare la biodiversità, ridurre gli sprechi e mantenere i valori Made in France sono i grandi impegni che l'azienda persegue ancora

Oggi Melvita è **certificata B-Corp** e, in occasione dei suoi 40 anni, ha deciso di esplorare un nuovo ecosistema, l'Oceano.

Infatti, per i prossimi tre anni, sosterrà con il WWF la protezione e la tutela delle tartarughe e le aree in cui deporranno le loro uova.

l trattamenti Melvita

Nel 2023 Melvita ha festeggiato i suoi 40 anni di attività, questo significa celebrare un traguardo importante e, per il brand, questo compleanno ha rappresentato un momento di grande cambiamento che si è concretizzato in un cambio di look.

Nuovo logo e nuovi packaging andranno a caratterizzare tutte le linee con una grande novità sostenibile, l'utilizzo di vasetti universali e ricaricabili per adattare la propria skincare a qualsiasi esigenza.



Con il mantra di creare una *bellezza biologicae bio rigenerativa*, Melvita ha creato delle routine naturali per ogni tipologia di pelle.

Per la skincare si parte con la detersione, la doppia detersione della *linea Bouquet Floral* strucca e deterge in profondità la pelle, rimuovendo le impurità e i residui di trucco. Le Acque Floreali sono il primo step della skincare: un tonico per ogni esigenza. *Nectar Pur, Source de Roses, Argan Bio-Active* e da ultimo *Nectar Calm* vanno a coprire ogni tipologia di pelle, da quelle più grasse ed impure, fino ad arrivare alle pelli più mature e più sensibili, soggette a rossori.

Il know-how di Melvita è stato declinato anche in diverse linee di prodotti per la cura del corpo, così da garantire un momento di relax e piacere. Una vera e propria coccola.

L'*Or Bio* e L'*Or Rose* sono due routine corpo che promettono idratazione, nutrimento e una pelle tonica e rassodata.

Per completare la linea di olii corpo, la *new entry L'Or Vegetal*, con un profumo unico studiato dal famoso naso profumiere Sidonie Lancesseur, ricrea l'esperienza di una passeggiata tra i castagni dell'Ardeche. Idrata, leviga e rilassa grazie alla combinazione unica delle materie prime utilizzate.

Scopri subito il mondo di Melvita e i suoi prodotti nei punti di vendita Farmanatura!

Partendo solo da un piccolo laboratorio, nel 2000 aprì il primo negozio monomarca e nel 2015 raggiunse il traguardo di primo marchio biologico in Francia in termini di notorietà.

Ancora oggi, lo stabilimento si trova dove tutto è iniziato più di 40 anni fa. Su oltre 5 ettari di terreno, si sviluppa un'eco-fabbrica che incarna i valori che il brand porta avanti fin dalla sua nascita: attenzione, autenticità e rispetto.

Tutte le formulazioni sono sviluppate da un laboratorio interno che studia e seleziona attentamente le materie prime e i suoi produttori.

La meticolosità e il grande impegno ha permesso quindi a Melvita di garantire ai suoi consumatori la completa tracciabilità degli ingredienti e delle loro filiere.
L'esperienza e lo studio dei ricercatori ha prodotto oltre 10 brevetti depositati, oltre 180 formule sviluppate e più di 85 principi attivi BIO selezionati per soddisfare ogni esigenza. Tutti i prodotti sono infatti certificati ECOCERT* e COSMEBIO®.

FMag

77





Dove le scelte diventance favole



I NOSTRI BIO STORE

L'AQUILA Centro Storico Corso V. Emanuele, 125 67100 L'Aquila 0862 1966169

L'AQUILA c/o Carrefour Market Viale Antonio Panella 67100 L'Aquila 0862 401589

L'AQUILA C/C AMITERNUM Via Enrico Fermi 67100 L'Aquila 0862 311299

L'AQUILA C/C Globo Center Via G. Saragat 67100 L'Aquila 0862 316785

PESCARA Via C. Battisti, 209 65123 Pescara 085 421 6677

MOLA DI BARI Via C. Battisti, 148 70042 Mola di Bari 349 533 77 77

PALERMO Via Liguria, 62 90144 Palermo 091 2719979

ROMA Via E. Jenner, 156 00151 Roma (RM) 393 8269046

LADISPOLI Via Duca degli Abruzzi, 96 00055 Ladispoli (RM) 0686871759











