



CANASTO de mimbre chico, \$35.000; cucharas de madera con mango rojo, \$5.500 cada una. Ene, Luis Pasteur 6650, local 3.



TABLA de raulí grande, de 45 x 65 cm, \$70.000. Ene.



MERMELADAS de Alpuerto de cebolla, ají y frambuesa jengibre; vienen en frascos de 210 gramos, \$3.990 cada una.

CERO RIESGO
 Los frascos hay que esterilizarlos. Ignacia Cabrera, de Lady Mermelade, explica que deben ponerse en una olla en agua fría hasta que hierva. Se sacan con pinzas y se rellenan casi hasta el tope con la mermelada hirviendo.



MERMELADAS WILKIN & Sons, de piña, higos verdes, jengibre, y limón, \$3.900 cada una. La de mincemeat (fruta especiada), \$4.950. Coquinaria, Alonso de Córdova 2437.



FRASCOS con tapas herméticas, \$480 c/u el de 500 cc; \$530 el de un litro; \$1.150 c/u el de 2 litros. Si se compran más de doce baja el costo unitario. Cristalerías La Paz.

SIN CALORÍAS
 La tagatosa es un endulzante sin calorías derivado de la leche, con las mismas propiedades del azúcar, por lo que permite hacer caramelo. Es ideal para preparar mermeladas y postres para diabéticos o para quienes cuidan el peso.



EMBUDO marca Leifheit, \$2.900. Kitchen Republic, Luis Pasteur 6500, local 1 B.



IGNACIA CABRERA y otras compañeras de Nutrición en la UDD crearon una mermelada de pimentón para diabéticos. Solo ella continúa con Lady Marmelade, \$4.500 los 100 gramos. Teléfono 8229 1162



CHUTNEYS FAUCHON: los de higo y oliva (\$6.900) y de higo (\$10.900) se pueden mezclar con quesos azules. El de mango (\$8.900) queda bien con foie gras, quesos de oveja y carnes blancas. En Coquinaria.