



**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 Marmalade, \$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.