

Holidays Cocktails ★ Trabajar jugando ★ El regalo perfecto

# **COSTCO** Connection®

LA REVISTA EXCLUSIVA PARA LOS SOCIOS DE COSTCO

## Especial de *Navidad*

NAVIDAD 2024



Creando alegría  
Recuerdos sin carne  
Hermoso ruido  
Mesas de picoteo

# SABOR EN CADA BOCADO



**Hazelnut  
Cookie  
Crumble**



**Cocoa  
Hazelnut**



**Fruits of  
the forest**



**White  
Frosted  
Kreme**

**DUNKIN'**



**Diane Tucci**Directora General  
de Costco España**EDITOR Y COORDINADOR EDITORIAL:**  
Vivek Bharadia**EDITORES EEUU:**  
T. Foster Jones, Stephanie E. Ponder**EDITORA CANADÁ:**  
Hana Medina**EDITOR REINO UNIDO:**  
Will Filfield**CONTRIBUCIONES:**  
Diane Tucci, Susana del Castillo, Dan Jones,  
Elisabeth Danzinger, Andy Penfold, Rachel  
Halliwell, Christine Persaud, Maegan Brown,  
Jannise Johnson, Kira Vermond**DISEÑO Y MAQUETACIÓN:**  
Pedro Hidalgo Marín, Elena Mozos Laguna y  
Fco Javier Ceballos

Imagen de portada dmtriisimakov / ©123RF

# Estimado socio,

La temporada navideña finalmente ha llegado y con alegría y felicidad estamos preparados para ser parte de sus celebraciones.

Le deseamos a usted y a los suyos todo lo mejor para esta Navidad, Año Nuevo y Reyes. Dondequiera que decida celebrar las fiestas o donde le lleven tus viajes espero que Costco haya cumplido con sus expectativas con los excelentes artículos que nuestros compradores han seleccionado.

Espero que haya tenido la oportunidad de visitar nuestras tiendas varias veces durante las últimas semanas ya que todos los días llegan nuevos artículos. En Costco siempre nos esforzamos por crear una atmósfera de “búsqueda del tesoro” dentro de nuestras ubicaciones y desde nuestras tiendas hasta su hogar y su mesa, Costco siempre busca la calidad que le hará sentir orgulloso como anfitrión. No importa que su fiesta sea para dos personas o para doscientas, nuestro objetivo es ofrecerle una celebración mágica para que disfruten sus invitados.

Quiero agradecerle personalmente su generosidad durante nuestra colaboración con la Cruz Roja en apoyo de las comunidades de Valencia afectadas por la Dana. No se nos pueden olvidar las imágenes de la devastación y seguramente sus contribuciones ayudarán a quienes más lo necesitan. También quiero mostrar mi agradecimiento a todos los empleados de Costco que han participado libremente en la donación de regalos para los niños afectados por la Dana. Los empleados de Costco tienen un gran corazón y querían hacer sonreír a los niños durante las vacaciones.

A todos nuestros socios y a sus seres queridos, les deseo salud, prosperidad y felicidad al recibir el Año Nuevo.

¡Feliz 2025!

Síguenos en



## Índice *Navidad 2024*

VOLUMEN 20 // NÚMERO 20  
**CONTENIDOS**

3	Carta de la directora	23	Regalos que dan algo a cambio por Andy Penfold	40	Creando alegría por Kira Vermond
9	Redacción clara por Elizabeth Danzinger	28	Cuide su cordura por Rachel Halliwell	58	Recuerdos sin carne por Jannise Johnson
15	El regalo perfecto por Andy Penfold	32	Hermoso ruido por Christine Persaud	104	Holidays Cocktails
19	Trabajar jugando por Dan Jones	34	Mesas de picoteo por Maegan Brown	112	Solomillo ajojo Wellington

## Limpia a fondo tu hogar

Hasta 40 minutos de funcionamiento.

Potente, versátil y silenciosa con tecnología anti enredos.



dyson



v8 advanced

Glasslock

## GLASSLOCK MINI STORAGE SET

MINI-KIT DE RANGEMENT GLASSLOCK  
JUEGO DE MINI RECIPIENTES GLASSLOCK



**THERMO-RESISTANT GLASS**  
against heat and shock

**VERRE THERMO-RÉSISTANT**  
à la chaleur et aux chocs

**VIDRIO RESISTENTE**  
al calor y a los golpes



# PRÓXIMAMENTE

El acceso a nuestras tiendas se realizará **escaneando** su tarjeta de socio.



## Consiga su Tarjeta Digital de Socio



Fácil acceso



Renovación automática



Selección especiales de nuestras tiendas

Descárguela para



Úsela en la entrada de la tienda y al pagar su compra

# GRANDEUR®

## HYGROCOTTON® TOWELS



# ULTIMATE SHERPA THROW



## LIFE COMFORT®

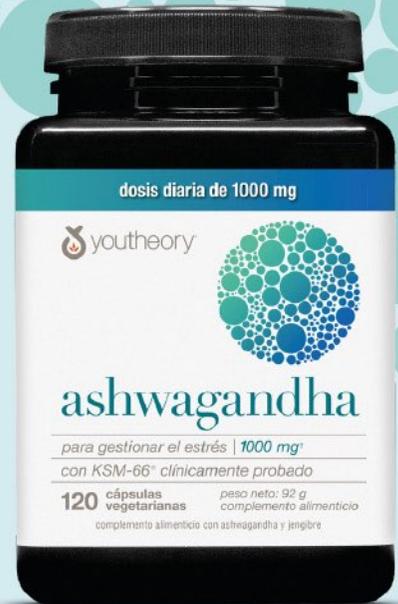


# mejora tu resistencia al estrés!

- + con clínicamente probado KSM-66®
- + ayuda a mantener los niveles de energía
- + ayuda a mantener el equilibrio mental y mantener la estabilidad emocional

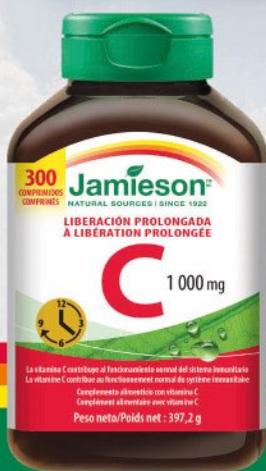
[youtheory.com](http://youtheory.com)

KSM-66® marca registrada de Ixoreal Biomed, Inc.



## LA TEMPORADA DE RESFRIADOS Y GRIPE YA ESTÁ AQUÍ.

La vitamina C y una buena noche de descanso te pueden ayudar a reforzar el sistema inmunitario.



- Su fórmula de liberación controlada proporciona una liberación gradual
- Contribuye al funcionamiento normal del sistema inmunitario
- Contribuye a la protección de las células frente al estrés oxidativo



PROBADO.  
SEGURO.  
EFICAZ.



- Su tecnología de disolución inmediata permite una absorción más rápida para una acción eficaz
- Contribuye a reducir el tiempo necesario para conciliar el sueño
- Somnífero seguro y no adictivo

[www.jamiesonvitamins.com](http://www.jamiesonvitamins.com)

# Crea el sistema de sonido perfecto para ti

SONOS



## Arc

Lleva tu contenido a otro nivel con el audio espacial de Dolby Atmos.



## Beam (2.ªgen)

Tu contenido, con un sonido potente, nítido y totalmente inmersivo.



## Era 100

Sonido estéreo perfectamente ajustado y unos graves profundos.



## Sub (3.ªgen)

Conecta Sub 3 a tu sistema Sonos y no solo oirás la diferencia, la sentirás.



## Move 2

Disfruta de un increíble sonido estéreo donde tú quieras.

“Puede tener ideas brillantes, pero si no sabe transmitirlos, sus ideas no le llevarán a ninguna parte”—  
*Lee Iacocca, ejecutivo de la industria automovilística*

PARA SU  
NEGOCIO

por ELIZABETH DANZIGER

**E**scribir bien es vital para una carrera próspera. Algunas personas consideran que las aptitudes de escritura son

«positivas» pero no una necesidad. Esta actitud puede costarle a una persona una venta, un ascenso o un puesto de trabajo, porque en realidad, ser un buen redactor hoy en día es más importante que nunca.

Según una encuesta realizada por Inc. Magazine, el 73,4% de los empleadores se decantan por un candidato con sólidas aptitudes de comunicación escrita. Un artículo reciente de la revista Forbes Magazine informaba de que las personas que escriben bien tienen más probabilidades de ser contratadas, de ascender y de tener éxito. Escribir bien es crucial porque conduce a una comunicación efectiva y creíble.

Cuando las personas no escriben con claridad, pierden productividad al tener que aclarar continuamente sus mensajes. Reducen los ingresos al no dejar clara su propuesta de valor a los clientes potenciales. Y también dañan la marca de la empresa al no corregir los materiales publicados.

Tanto si es un estudiante que se incorpora al mundo laboral como si es un empleado experimentado o el propietario de una empresa, aumentará sus probabilidades de éxito si mejora sus dotes de redacción. A continuación, se indican tres maneras de convertirse en un redactor más eficaz:

**Conozca su objetivo antes de comenzar.** Resulta desesperante atascarse en un largo correo electrónico o documento, intentando encontrar en vano la idea principal. Para mejorar su redacción, céntrese en el motivo de la comunicación antes de empezar a escri-



© VLADWEL / STOCK.ADOBE.COM

# Redacción clara

Consejos para triunfar en los negocios y en la vida gracias a una sólida capacidad de redacción

bir. Ponga el objetivo principal en las primeras 40 palabras y repítalo al final.

**Controle la longitud de las frases.** Las frases largas disminuyen la legibilidad. La longitud media ideal de una frase es de unas 20 palabras. (Puede medir fácilmente la longitud de las frases con la herramienta de recuento de palabras de Microsoft Word). Si su frase tiene varias cláusulas que empiezan por «lo que», «que», «quien», «cuando», «porque», etc., considere la posibilidad de dividirla en frases separadas.

**Vuelva a leer todo antes de enviarlo.** Todos sabemos que deberíamos releer antes de enviar un mensaje, pero parece que nunca hay tiempo suficiente. Sin embargo, no corregir los errores puede costarle la credibilidad a su empresa. Releer le salva del remordimiento: tómese su tiempo para hacerlo siempre que escriba.

Si practica las técnicas básicas de redacción y pule su prosa de manera continua, podrá estar entre los triunfadores que se expresan con claridad sobre el papel. ■

© CAPTURELY



★ **Elizabeth Danziger** es la propietaria de Worktalk Communications Consulting en Los Ángeles ([worktalk.com](http://worktalk.com)) y autora de cuatro libros.

nuevo



## Dove Gel de Ducha

Piel más suave instantáneamente

0% Sulfatos

# AXE



## FRAGANCIA IRRESISTIBLE

# SANI CENTRO

Limpieza  
y desinfección  
inteligente



[www.sanicentro.com](http://www.sanicentro.com)

# NUNCA DESATASCAR FUE TAN FÁCIL

5min  
ACCIÓN  
TURBO  
BAÑO

# MÁXIMA EFICACIA



# Spontex



Mopa Extra  
Ultra Large&Soft



16 Bayetas de Microfibra



Estropajo Salvaúñas Universale Antibac

Multipack con  
24 uds



NUEVO

## DURACELL<sup>®</sup> OPTIMUM

HASTA  
**200% EXTRA DURACIÓN\***

**EXTRA POTENCIA\***



\*Proporciona una duración extra en las pilas de tamaño AA en comparación con la duración media mínima de la prueba de cámaras digitales de la IEC de 2015, o una potencia extra en una amplia gama de dispositivos en comparación con la siguiente mejor Duracell alcalina AA. Los resultados pueden variar según el dispositivo o el tipo de uso. Para saber más ve a la página web de Duracell: [www.duracell.info](http://www.duracell.info)

# SKECHERS



Zapatillas Hombre

# 1754378

**32° DEGRÉS HEAT**

*Ladies*

# *Sueded Tech Pant*

Available Colors:



Item# 487222

# CUIDADOS Y MÁS

## **NIVEA**

Crema facial Q10 anti arrugas día,  
2 unidades de 50 ml

#8504043



## **NIVEA**

Leche corporal reafirmante Q10,  
6 unidades de 400 ml

#8565066



## **DUREX**

Preservativos variedad Sensitivo,  
2 cajas de 24 unidades

#1000161



## **MD**

EZFold Arcade  
Basketbal

#1819413



## **MD**

Mesa de Poker  
con luces LED

#1740657



## **HEAD**

Guantes de Running  
Mujer/ Hombre

#1601706 / #1601707



# PARA UNA NAVIDAD INOLVIDABLE

NECESITAS EL REGALO EN ORO MAS BONITO

ITEM # 8541057

ITEM # 8558764

ITEM # 8563352



ITEM # 8529454



ITEM # 8563350



ITEM # 8563380



ITEM # 8541056



ITEM # 8546932



ITEM # 8563381



ITEM # 8563364



ITEM # 8547584



ITEM # 8558775



ITEM # 8558771



ITEM # 8563405



ITEM # 8558806



ITEM # 8540938



ITEM # 8558728



TENDENCIA DE JOYERÍA ITALIANA EN ORO 18K EN COSTCO

Más diseños disponibles en tienda



GIFT FOR YOU



# El regalo perfecto

Una guía de regalos tecnológicos para la persona que parece tenerlo todo

por ANDY PENFOLD



© BOIANS CHO JOO YOUNG / STOCKADOB.COM

**L**a temporada festiva está en pleno apogeo y es hora de encontrar el regalo adecuado para la persona más difícil de su lista de compras: la persona que ya lo tiene todo. La siguiente guía de compras se ha creado pensando en esta persona.

## Regalos para el hogar

Los aparatos electrónicos para el hogar son muy populares. Lo más probable es que, si esta persona de su lista ya lo tiene todo, tenga muchos dispositivos inteligentes. Por lo tanto, un Smart Home Hub podría ser el regalo perfecto. Un centro de hogar (a veces llamado «puente de hogar inteligente») es un dispositivo que permite que los dispositivos inteligentes se comuniquen entre sí y le permite controlarlo todo -luces, calefacción, cámaras de seguridad, incluso un hervidor compatible- desde una aplicación centralizada.

Un robot aspirador es otro regalo divertido para el hogar. Ni siquiera las personas más obsesionadas con los gadgets no siempre tienen uno de éstos. Los mejores modelos utilizan una tecnología de mapeo inteligente para trazar la ruta más eficiente a través del hogar y siempre ahorran batería suficiente para volver a conectarse al cargador sin intervención humana.

## Accesorios en abundancia

Si alguien de su lista de compras navideñas parece tener todos los gadgets del momento, puede que sólo le quede una opción: ¡los accesorios! El mercado de acceso-

rios de lujo para teléfonos inteligentes y tabletas es un lugar muy concurrido, con fundas de cuero, soportes de alta gama y teclados Bluetooth en abundancia. Un accesorio para la cámara del teléfono inteligente también es un

buen complemento para los frikis de los gadgets. Un estabilizador, por ejemplo, mejora radicalmente la calidad de los vídeos grabados con un teléfono inteligente al estabilizar electrónicamente el teléfono mientras se desplaza.—AP

## Regalos para uso personal

Todo el mundo parece tener un par de auriculares inalámbricos hoy en día, pero pocos tenemos unos cascos lujosos. Busque un par con tecnología de cancelación activa del ruido, ya que estos llevan los viajes en avión a un nivel de comodidad completamente nuevo porque pueden anular el zumbido del avión.

Alguien que siempre compra lo último en tecnología nunca puede tener demasiadas bases de carga. Busque bases inalámbricas que admitan el estándar Qi, ya que casi todos los dispositivos que permiten la carga inalámbrica serán compatibles.

## Actualización de audio

¿Tiene el destinatario de su regalo un desván lleno de viejos discos acumulando polvo porque está suscrito a un servicio de streaming de música y ya tiene dispositivos de streaming en cada habitación? Anímele a adoptar el cálido y rico sonido del vinilo con un nuevo tocadiscos. Desde diseños de madera de aspecto vintage hasta elegantes modelos modernos, los tocadiscos son un gran complemento para cualquier hogar.

Estas ideas, y tal vez un poco de reconocimiento navideño, pueden conducir a un regalo bien pensado para alguien que ya parece tenerlo todo. ■

HUGH BURDEN



### Andy Penfold

es un escritor freelance sobre tecnología afincado en Bristol, Inglaterra, cuyo trabajo ha aparecido en Macworld y en otras publicaciones nacionales.

### COSTCO CONNECTION

Y Encontrará una gran variedad de artículos tecnológicos de regalo en los almacenes de Costco.

# Jakks Majestic *Mirabel, Elsa, Moana y Bella*

**MUÑECAS DISNEY**

Incluye Set de Té

#952958



# Jakks Majestic *Elsa, Rapunzel y Moana*



**MUÑECAS**  
**81 CM**

#1785083

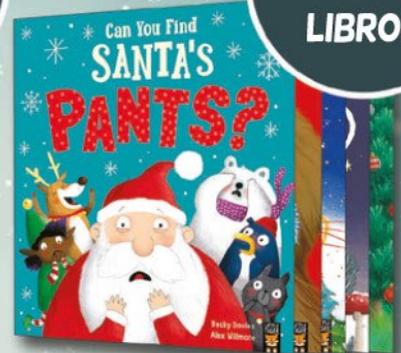
# GRANDES IDEAS PARA REGALOS DE NAVIDAD



CONJUNTO  
DE 23  
LIBROS



CONJUNTO  
DE 3  
LIBROS



CONJUNTO  
DE 10  
LIBROS

## TÍTULOS INFANTILES CREATIVOS Y DIVERTIDOS



PINTURA  
RUPESTRE  
CREATIVA

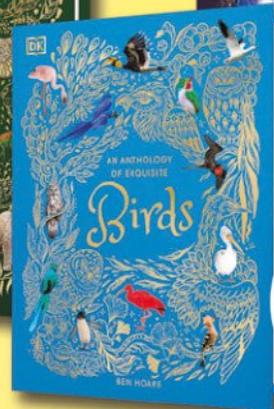
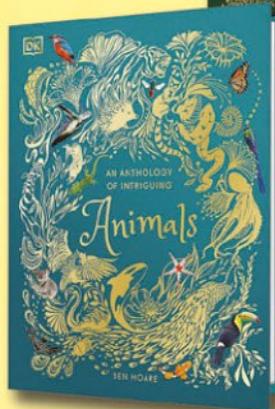


LIBROS DE  
SONIDOS DE  
30 BOTONES

## LIBROS PARA LEER, INSPIRAR Y DISFRUTAR



EDICIÓN  
MEJORADA



FOTOGRAFÍA  
Y ARTE  
INCREÍBLES

# POKÉMON

JUEGO DE CARTAS COLECCIONABLES

- › Incluye 4 cartas promocionales
- › 5 cartas de arte
- › 5 stickers
- › 10 booster packs

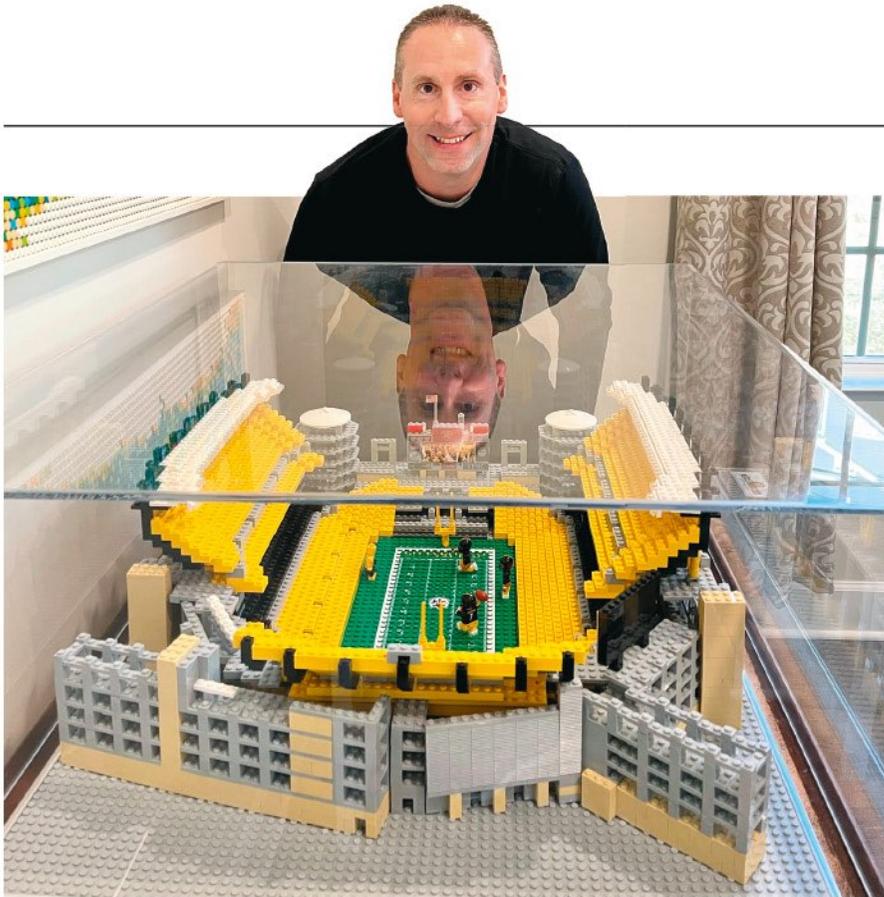
#1785131



Electrodomésticos  
**Whirlpool**  
con Tecnología  
**6<sup>TH</sup> Sense:**  
innovación,  
intuición y alto  
rendimiento.



**Whirlpool**  
SENSING WHAT MATTERS



FOTOS CORTESÍA DE JASON BURIK

### LADRILLO A LADRILLO

Jason Burik lleva jugando con piezas de Lego desde que tenía 6 años. Ha recreado estructuras como el estadio Acrisure de Pittsburgh (foto superior). También ha realizado varios estadios de béisbol, incluido el Fenway Park de Boston (abajo).

Los hijos de Burik (abajo, de izquierda a derecha: Charlotte, Ethan y Zach) han seguido los pasos de su padre y hace poco hicieron un cartel de Costco con piezas de Lego.

Para ver más trabajos de Burik, visite [Brickmodel design.com](http://Brickmodeldesign.com). —DJ



## Trabajar jugando

Jugar con juguetes ha convertido al director de escuela Jason Burik en un hombre de éxito. Burik, que vive en Pittsburgh (Pensilvania), construye réplicas detalladas de estadios, empresas y mucho más utilizando piezas de Lego. Ha trabajado con empresas de la lista Fortune 500, equipos profesionales, hospitales, museos y muchos otros en todo el mundo que buscan sus habilidades para la construcción.

Burik ha construido maquetas de recintos como el castillo de Blair en Escocia, el estadio

de los Yankees en Nueva York, el Mandalay Bay Resort en Las Vegas y el ATCO Centre en Edmonton, Alberta.

“Me encanta ser creativo mientras reproduzco edificios”, declara Burik. ¿Su construcción más genial? “Un proyecto comunitario interactivo en el que las familias ayudaron a construir la Terrible Towel de los Pittsburgh Steelers más grande del mundo”, afirma Burik. “Actualmente está expuesta en el interior de la tienda profesional de los Steelers”. —Dan

Jones

# finish

## LIMPIEZA Y BRILLO INSUPERABLE\*



▶ **ULTIMATE**  
**57 CÁPSULAS**

▶ **LIMPIAMÁQUINAS**  
**250 ML**

▶ **ABRILLANTADOR**  
**800 ML**

\*Ultimate Plus es la pastilla con mayor eficacia en limpieza y brillo dentro de la gama de Finish. Descubre más en [www.finish.es](http://www.finish.es)

NUEVO

# MÁXIMA EFICACIA EN MANCHAS DIFÍCILES\*

INCLUSO EN AGUA FRÍA 🧊 Y CICLOS CORTOS 🕒



OXI ACTION PINK  
2,4 KG



OXI ACTION WHITE  
2,4 KG

\*Considerando las manchas más difíciles: salsa de tomate, café, maquillaje y vino.

Mejora tu rendimiento con la potencia de la **inteligencia artificial** en tu dispositivo Lenovo

Smarter  
technology  
for all

Lenovo

YOGA

Lenovo  
LOQ



YOGA PRO 7



LOQ 15IAX9



### Descubre nuevas experiencias con IA

Accede a nuevas experiencias de IA y aborda las tareas más exigentes sin esfuerzo con los últimos procesadores Intel® Core™ Ultra 7, potenciados por Lenovo X Power



### Cuida tus ojos con la máxima perfección

Tu creatividad brilla en todo su esplendor con la pantalla PureSight Pro de 14,5" y hasta 3K



### Haz realidad todo lo que imaginas

Haz tus sueños realidad con los gráficos de la serie NVIDIA® GeForce RTX™ 4050



### Lleva todo a otro nivel con elegancia

Impulsa tu trabajo y creatividad al siguiente nivel con Premium Suite



### Juega a la temperatura ideal

El diseño térmico de cámara hiperbárica del Lenovo LOQ 15IAX9 es un cambio radical



### Control de juego sin esfuerzo

Simplifica tu experiencia de juego y estudio con el Lenovo AI Engine+ con el chip LA1 AI



### Más delgado, elegante y resistente

Disfruta de un diseño minimalista de 15" que es un 4% más delgado que el modelo anterior, lo que mejora la portabilidad



### Juego con detalles vívidos

Sumérgete en el juego con una pantalla de 15.6" en formato 16:9, junto con biseles estrechos en tres lados

Se espera que el valor del mercado de la carga inalámbrica crezca un 22% anual durante los próximos cinco años, según Allied Market Research.

TECH  
CONNECTION



# Gadgets que dan algo a cambio

Los últimos gadgets tecnológicos ofrecen mejoras para su vida cotidiana

por ANDY PENFOLD

**N**o dejan de surgir nuevas categorías de gadgets en este mundo tecnológico inteligente, inalámbrico y en constante evolución en el que vivimos. Por ejemplo, hace tan sólo una década un aparato descabellado y futurista; actualmente son algo habitual.

Si se asegura de estar al tanto de las últimas tendencias, tendrá muchas oportunidades de comprar gadgets.

Estas son mis selecciones de las últimas categorías que todo aficionado a los gadgets que se precie debe adoptar.

## Energía para las personas

Las soluciones de carga inalámbrica transfieren la energía del cargador al dispositivo mediante inducción electromagnética. Puede adquirir alfombrillas o bandejas de carga específicas para cada dispositivo, y también existen alfombrillas de carga genéricas que funcionan con una amplia gama de dispositivos, desde teléfonos y tabletas hasta auriculares.

Aunque la carga con cable tiende a ser más rápida, la comodidad de simplemente dejar el teléfono sobre una alfombrilla de carga en lugar de andar buscando un cable es fácil de acostumbrarse y supone una solución que le ahorrará molestias.

## Sonido sin cables

En cuanto a la libertad de movimientos, un par de auriculares verdaderamente inalámbricos transformarán su experiencia auditiva para mejor. A menudo, los auriculares verdaderamente inalámbricos suelen contar con controles en la oreja, ofreciéndole un sonido excelente, tanto si está escuchando música o un

pódcast como si está hablando en una llamada con Zoom. Nunca volverá a los cables una vez que pruebe el sonido inalámbrico.

## Gran sonido, pequeños altavoces

Los altavoces de viaje solían ser aparatosos, diminutos y frágiles. Actualmente ya no. La última generación de altavoces de viaje Bluetooth ofrece una calidad de sonido extraordinaria, gracias a un diseño cilíndrico que distribuye el sonido en todas las direcciones. Se acabaron las aglomeraciones alrededor del altavoz. Y los mejores modelos están diseñados para viajar, con altos estándares incorporados de resistencia al agua, al polvo y a la arena.

## Mírelo

Los smartwatches son casi tan comunes como los relojes normales, y hay un modelo para usted, independientemente de su estilo de vida. Encontrará smartwatches resistentes diseñados para actividades al aire libre, modelos ligeros para actividades de fitness y relojes de estilo de vida tecnológico que pueden conectarse a todas las funciones de su teléfono para ofrecerle información personalizada de un vistazo.

Sea cual sea el gadget que le apetezca estas fiestas, querrá adoptar al menos una de estas nuevas categorías.



© LEFT: MAISTORM / STOCKADOBECOM; HEADSHOT: HUGH BURDEN

**Andy Penfold** es un redactor freelance de tecnología afincado en Bristol cuyo trabajo ha aparecido en Macworld, Q, The Big Issue y muchas otras publicaciones nacionales.

# gloriapets

## CAT'S WHITE

Una arena para gatos de primera calidad, súper aglomerante y sin perfume.

- Bentonita 100% natural.
- 99% libre de polvo. Control de olores.
- Súper absorbencia.
- Procesada a partir de la mejor bentonita blanca.



Llene la caja de arena con 7 cm de Cat's Arena para gatos blanca. Retire los grumos y desechos sólidos diariamente según sea necesario. Rellenar hasta 7 cm.



¡Síguenos y manténgase informado!



@costco\_spain



Costco España



97%  
pollo!

1 kg Filete  
de Pollo

## SOMOS ROSEWOOD NATUREFOOD.

Queremos hacer todo lo que esté en nuestra mano por acercar los productos para mascotas de primera calidad a todos los dueños de mascotas. Con nuestros filetes de pollo Rosewood Naturefood de 1 kg ofrecemos calidad de tienda especializada a un precio muy asequible. Porque su mascota se merece lo mejor, independientemente de dónde compre.

-  Ingredientes de alta calidad
-  Alto contenido en carne/pescado
-  Sin cereales
-  Sin colorantes ni sabores artificiales
-  Desarrollado por un equipo experto

**Rosewood**  
loving happy pets  
since 1960

# Ellos también se merecen



**Un DENTASTIX  
al día ayuda a  
eliminar la placa.**



- ✓ Reduce la acumulación de sarro hasta en un 80%
- ✓ Limpia incluso los dientes de difícil acceso
- ✓ Mantiene las Encías Sanas



**← NATURALMENTE →  
BUENO**



CON INGREDIENTES  
NATURALES\*



PARA TODAS  
LAS RAZAS



COMPLETO



RECICLABLE

# En un regalo esta Navidad



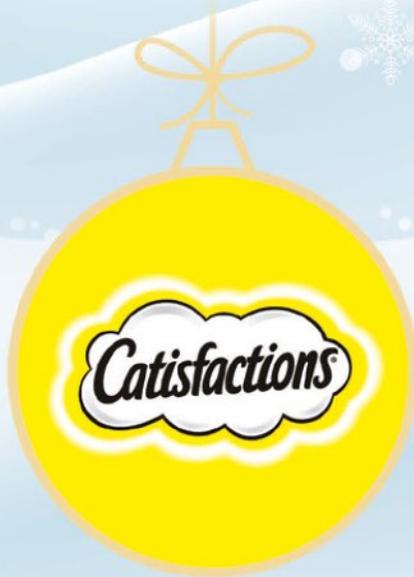
Llévale al paraíso del  
**Ronrrroneo**



Alimento completo  
y equilibrado



Disfrute y  
variedad



¡Los premios que  
les vuelven locos!





# Cuide su cordura

Cómo pasar de la presión a la tranquilidad esta temporada

por RACHEL HALLIWELL



**L**a presión por crear la temporada festiva perfecta, una que luzca digna de Instagram a la vez que genera un ambiente cálido y relajado en casa, puede acabar haciendo que quien esté a cargo de organizarlo todo se sienta demasiado estresado para disfrutar del resultado. Es fácil enfrascarse tanto en los preparativos festivos, que se pierda de vista lo que realmente significan las celebraciones estacionales.

Pero no tiene por qué ser así. Siendo super eficiente, utilizando atajos y aceptando la necesidad de delegar, es posible tener una Navidad -o, de hecho, cualquier otro acontecimiento festivo que reúna a familiares y amigos- que sea tan agradable para el anfitrión como para todos los demás. Así pues, eche un vistazo a este plan de 10 puntos destinado a hacer de la Navidad de 2024 sea inolvidable, y por todas las razones correctas:

**Planifíquelo con antelación.** Hacer las cosas en el último minuto genera estrés, así que organícese haciendo una lista de tareas pendientes. Anote todas las tareas relacionadas con la

Navidad y trate de marcarlas por orden de prioridad. Anotar en el calendario lo que debe hacer y para cuándo, le ayudará a mantenerse en el buen camino.

**Comprar en la tienda está bien.** Las tradiciones como la del amigo invisible, cuando se reúne con sus seres queridos para hacer el comer el roscón, son realmente encantadoras. Hornear galletas caseras y construir casas de pan de jengibre también son divertidas. Pero si anda escaso de tiempo, estos placeres pueden convertirse en una carga innecesaria, especialmente cuando lo comprado en la tienda puede ser igual de bueno. También puede salirle más barato, porque no paga por ingredientes caros de los que quizá solamente necesite una pizza.

**Decida su presupuesto.** Hágalo asequible y ciñase a él. En estos tiempos de estrechez, el presupuesto desempeña un papel importante para evitar que la Navidad se vea ensombrecida por las preocupaciones económicas. Recuerde que la Navidad consiste en estar juntos y que los regalos queden siempre en un segundo plano.



IZQUIERDA: © DI STUDIO; RIGHT: DARIUSTIUGOVA / STOCK.ADOBE.COM

**Hacer regalos.** Los regalos sorpresa son geniales, siempre que sean algo que el destinatario quiera o necesite. De lo contrario, son una pérdida de esfuerzo y de dinero. Pedir a sus seres queridos una lista de deseos de regalos elimina las conjeturas de la ecuación, lo que significará caras sonrientes por doquier. Cuando anime a los niños a escribir una lista de deseos a Papá Noel, considere la posibilidad de pedir a los adultos que anoten también lo que les gustaría recibir.

**Decore su casa.** Los árboles de Navidad, las coronas y las guirnaldas preiluminadas son una

forma sencilla y elegante de hacer que su hogar se sienta alegre y luminoso al instante.

**Todo envuelto.** Cree un espacio para envolver, con tijeras, papel festivo, etiquetas de regalo y cinta adhesiva, todo en un mismo lugar, ello le facilitará la tarea de envolver y etiquetar los regalos en cuanto se los entreguen o los traiga a casa desde las tiendas. Adoptar un enfoque de «poco a poco» evita pasar noches enteras (quizá la misma Nochebuena) dedicándose a envolver históricamente una cantidad abrumadora de regalos.

**Compra de alimentos.** Compre los artículos que se puedan conservar bien en el periodo previo a la Navidad, como los alimentos para la despensa y el congelador, lo antes posible a principios de mes.

Comprar algunos artículos festivos junto con la compra habitual en el supermercado también repartirá los gastos.

**Cocine con antelación.** No tiene por qué preparar todo un banquete festivo de una sola vez el día de Navidad: el relleno y la salsa pueden prepararse previamente y congelarse; las hortalizas de raíz pueden pelarse, trocearse y hervirse el día anterior y guardarse en una bolsa hermética en el fondo del frigorífico; las patatas pueden asarse en la víspera de Navidad y volver luego a hornearlas en el horno al día siguiente.

**Delegue.** Acepte las ofertas de ayuda y delegue todas las tareas que pueda. Mantendrá a todo el mundo ocupado, hará que los invitados se sientan útiles y les quitará algo de presión. Que todo el mundo colabore, poniendo la mesa, sacando brillo a los vasos y rellenando las bebidas sólo contribuye a la sensación de unidad festiva.

Tiempo para usted. Prevea oportunidades a lo largo del día para hacer una pausa y disfrutar de una copa de champán y un merecido descanso mientras reflexiona sobre lo que la Navidad significa para usted. De lo contrario, parpadeará y todo habrá terminado... hasta el año que viene, claro.

Rachel Halliwell es una periodista independiente afincada en Cheshire.



### COSTCO CONNECTION

En los almacenes de Costco encontrará una gran variedad de artículos que le ayudarán a disfrutar de unas fiestas ideales, incluidos alimentos precocinados.

## Experta en redes sociales

Durante el periodo navideño me mantengo alejada de las redes sociales debido a la presión que me genera mi rendimiento. Ver un flujo constante de imágenes perfectas que muestran los triunfos

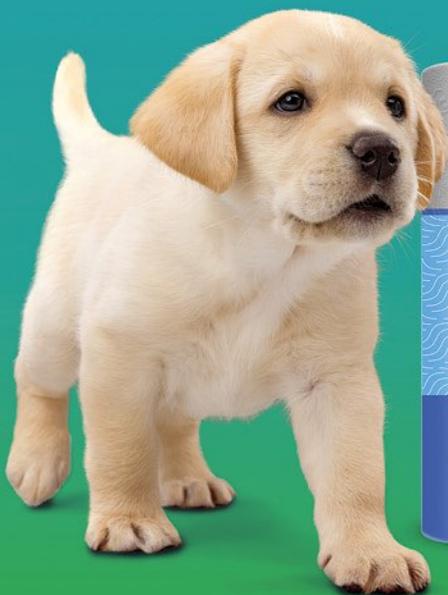
aparentemente sencillos de otras personas en la cocina y a sus invitados con aspecto de estar pasándose mejor que yo, puede resultar terriblemente abrumador.

Merece la pena recordar que las publicaciones en las redes sociales

suelen ser imágenes cuidadosamente editadas que no reflejan la realidad. Puede que sus amigos parezcan relajados y al tanto de todo, pero en realidad, probablemente se sientan tan estresados como usted.—RH

Scottex® ×  todos  
contra  
el cáncer

**JUEGA TU PAPEL** y  
conoce más sobre cómo  
prevenir el **CÁNCER DE COLON**



# Kleenex<sup>®</sup>

BRAND TISSUES

## BALSAM

Protege y calma tu nariz  
cuando tienes un resfriado,  
con Aloe vera y Vitamina E





# Hermoso ruido

El audio espacial lleva el concepto de sonido envolvente a nuevas cotas

por CHRISTINE PERSAUD



JOHN THOMSON

**Christine Persaud** es una escritora independiente afincada en Toronto. Su trabajo ha aparecido en Digital Trends, Reviewed-USA Today, XDA, Android Central y en Wifihifi.com.

## COSTCO CONNECTION

Encontrará una selección de productos compatibles con audio espacial en los almacenes de Costco.

**P**uede que haya oído hablar del audio espacial y se haya preguntado qué es. Se trata de una tecnología que procesa el audio para crear la ilusión de que los sonidos proceden de todas partes, incluso de la parte superior. Lo escuchará en una película de acción con aviones sobrevolando o coches pasando a toda velocidad en todas las direcciones; en una comedia romántica con una escena cursi bajo la lluvia torrencial; en una película de terror con sustos en cada esquina; o en una pista musical con instrumentos colocados de forma distintiva. También se puede encontrar en los videojuegos, como en los juegos de disparos en primera persona, que le mantienen al tanto de su entorno en el juego.

El término fue acuñado en 2020 por Apple en su conferencia de desarrolladores para describir la puesta en práctica por parte de la compañía del audio inmersivo. Pero desde entonces, se ha generalizado su uso para referirse a cualquier tipo de sonido inmersivo y tridimensional (de forma similar a como

nos referimos a los pañuelos de papel como Kleenex o a las tiritas como Band-Aids). El audio espacial se cita indistintamente con tecnologías similares, como Dolby Atmos, DTS:X y Sony 360 Reality Audio y 3D Audio. Todas estas tecnologías, que proceden de compañías diferentes, consiguen lo mismo y caen bajo el paraguas del audio inmersivo.

La idea con el audio espacial, disponible en productos como barras de sonido, altavoces inalámbricos y auriculares, es reproducir una experiencia de audio inmersivo sin necesidad de utilizar varios altavoces a su alrededor. Para un cine en casa, el audio espacial es un paso adelante respecto al sonido inmersivo porque sentirá que está justo en medio de la acción. Está disponible para música, películas, programas de televisión y videojuegos, aunque no todos los títulos son compatibles.

A continuación, se muestra lo que necesitará para disfrutar de esta tecnología en estas fechas navideñas tan especiales:

**Un producto que lo soporte.** Los productos que admiten la reproducción



El audio espacial puede hacerte sentir como si estuvieras en el centro de la acción.

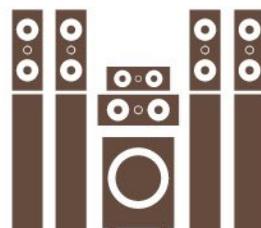
programa de televisión y verá una serie de iconos que pueden incluir audio espacial o Dolby Atmos, junto con otras características relacionadas con el audio, tales como los subtítulos. En el sitio web de Disney+, desplácese hasta la pestaña «Detalles» y busque «Disponible en los siguientes formatos». Esto es válido para HBO Max, Hulu y otros. Sin embargo, no todos los contenidos están disponibles para audio espacial.

**No todas las plataformas de streaming de música admiten audio espacial.** Spotify, por ejemplo, aún no lo admite. Sin embargo, Apple Music tiene una categoría dedicada a los contenidos de audio espacial. Amazon Music HD, Apple Music y Tidal también ofrecen algunos contenidos de audio espacial. Si no está seguro de lo que está disponible, escriba «audio espacial» o «Dolby Atmos» en la barra de búsqueda general para aislar los resultados de búsqueda aplicables.

**Una suscripción adecuada.** Aunque el servicio admita audio inmersivo, es posible que necesite un nivel de suscripción específico para acceder al mismo. Con Netflix, necesita el plan Premium. También está disponible en los servicios de streaming de música. Con Tidal, necesita el nivel de suscripción HiFi Plus. Apple Music, sin embargo, ofrece pistas en audio espacial con su opción de suscripción básica.

Con el audio espacial, puede utilizar un único altavoz premium (u otro dispositivo de audio) y contenidos mixtos de alta calidad para obtener una experiencia impresionante y envolvente.

El audio espacial puede sentir como si estuviera en el centro de la acción. ■



## Apuesta por lo grande

Aunque la tecnología actual permite disfrutar de audio inmersivo a través de un único altavoz, para una experiencia de audio mejorada, los profesionales le dirán que necesita instalar varios altavoces en varias ubicaciones para obtener el mejor efecto. Si sigue este camino, querrá colocar altavoces en la parte delantera y trasera de la habitación, a izquierda y derecha, en la parte delantera central y arriba, además de un subwoofer para mejorar los graves. Esta configuración se denomina sistema 5.1.2: cinco altavoces principales más un subwoofer y dos altavoces de altura en el techo. Un sistema 7.1.2 añade dos altavoces más en los laterales de la sala para una experiencia similar a la del cine.—CP

DESDE LA IZQUIERDA: © VLAD KOCHELAEVSKIY, ODERDE / STOCK.ADOBE.COM

de audio inmersivo se etiquetan como tales, con palabras como audio espacial, Dolby Atmos, DTS:X, 360 Reality Audio u otro término similar. Fabrican altavoces de audio espacial que están fabricados por marcas como Apple y Sonos, los auriculares 360 Reality Audio por Sony y las barras de sonido Atmos por Samsung. Incluso algunos teléfonos inteligentes de gama alta afirman ser compatibles con el audio espacial o la reproducción de audio 3D.

**Contenido mezclado para audio espacial.** Las plataformas de streaming de vídeo etiquetarán de forma similar el contenido de audio espacial que tienen disponible. Cuando vaya a Netflix, busque debajo del título de la película o del

## Todo en su cabeza

El audio espacial se maneja de forma diferente con los auriculares. Una tecnología llamada Función de Transferencia Relacionada con la

Cabeza (HRTF) engaña a su cerebro haciéndole creer que los sonidos están más lejos o más cerca de usted de lo que realmente están. Para disfrutar de la misma, utilice un par de auriculares de audio espacial,

tales como los AirPods Max de Apple o los Buds Pro 2 de OnePlus con un teléfono inteligente compatible, como el iPhone 14 de Apple o el OnePlus 11, respectivamente.—CP

# Mesas de picoteo increíbles

Las mesas de picoteo son una forma sabrosa y decorativa de servir comida en grandes reuniones

por MAEGAN BROWN



MAEGAN BROWN

**Maegan Brown**, es socia de Costco, autora de libros de cocina y bloguera gastronómica en TheBakerMama.com.

## COSTCO CONNECTION

Los ingredientes para hacer mesas de picoteo se pueden encontrar en los almacenes de Costco.

Una hermosa mesa de picoteo es una forma atractiva e impresionante de servir a una multitud. La clave para que una mesa de picoteo tenga éxito es cubrirla con una abundante variedad de aperitivos para picar. Una vez montada, el anfitrión puede mezclarse con los invitados que disfrutan del delicioso surtido.



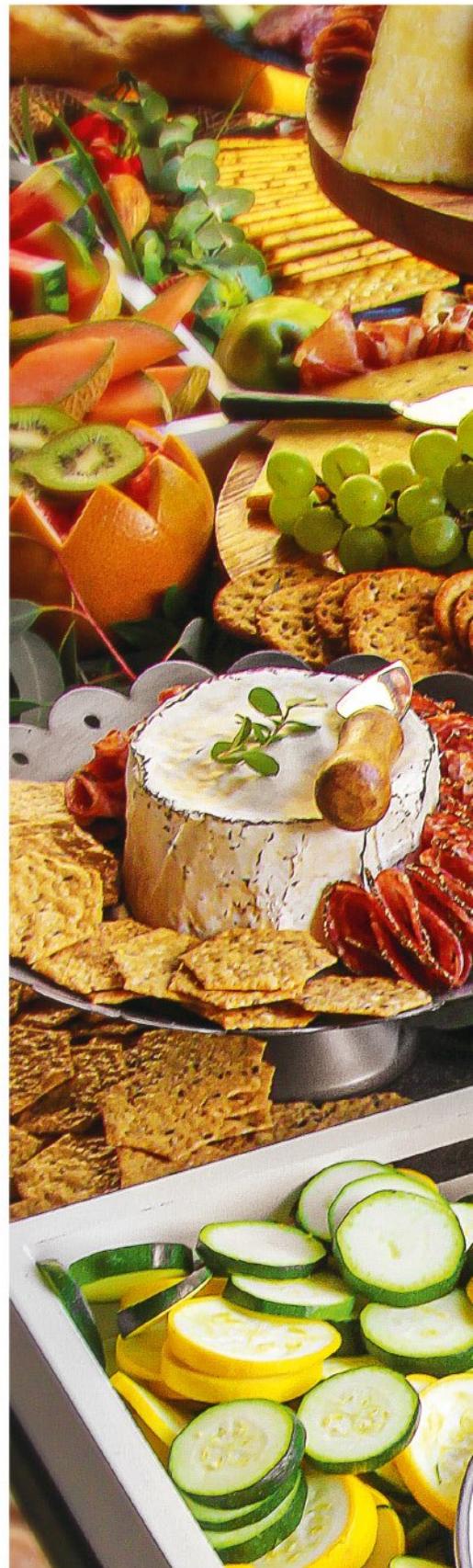
Similares a un bufé, las mesas de picoteo son ideales para fiestas de temporada o de cumpleaños, banquetes de boda, reuniones familiares, baby showers o fiestas de compromiso, o cualquier ocasión en la que necesite dar de comer a mucha gente. He aquí algunos consejos para montar una mesa de picoteo.

### Montaje de la mesa

En primer lugar, determine el número de raciones necesarias, el tamaño de la mesa y el número de platos y fuentes necesarios para servir. Si es posible, posicione la mesa de modo que los invitados puedan picotear a su alrededor desde todos los lados. Limpie muy bien la mesa o cúbrala con papel de estraza para poder colocar algunos alimentos, tales como galletas, panes, frutos secos, directamente sobre la mesa. Cree una hermosa imagen visual en la mesa seleccionando fuentes para servir, soportes para tartas, soportes escalonados, tablas de madera y cuencos de distintas alturas. Mantenga sus bandejas de servir consistentes, complementarias y de color algo neutro, porque la abundancia de comida que cubra la mesa será la estrella de la presentación.

### Preparación de la comida

Planifique su mesa de picoteo comprando los ingredientes con anticipación, limpiando y preparando toda la comida posible el día antes del evento y colocándola justo antes de que vaya a ser disfrutada. Contrate a tres o cuatro ayudantes para la preparación, montando la presenta-





MAEGAN BROWN



MAEGAN BROWN

*Lo bonito de una mesa de picoteo es que, una vez que la haya montado, podrá relajarse y disfrutar del tiempo con sus invitados.*

ción en la mesa y limpiando, en un tiempo razonable, para que la comida no permanezca demasiado tiempo fuera. Calcule entre 85 y 142 gramos de carne y entre 170 y 227 gramos de queso por persona.

Para la preparación, limpie y corte todas las frutas y verduras, corte las carnes y los panes en rebanadas y enrolle las carnes. Cuando sea posible, compre alimentos ya cortados y listos para servir. Guarde los alimentos perecederos en el frigorífico hasta el momento de montar la mesa.

Disponga de platos, servilletas, utensilios pequeños y palillos para que los invitados los utilicen mientras picotean en la mesa. Coloque abundantes cuchillos para queso, tarros dispensadores de condimentos, pinzas y cualquier otro utensilio para servir junto a los alimentos. Planifique que la mesa de picoteo permanezca fuera unas cuatro horas, incluyendo el tiempo que se tarde en montar los alimentos. Si necesita que la mesa esté lista para picotear durante más de cuatro horas, ponga porciones más pequeñas y planifique reponer con carnes y quesos frescos a lo largo de todo el evento.

**Montaje de todo**

Deje al menos 90 minutos para montar la mesa con los ingredientes preparados. Comience el montaje de los alimentos en el centro, con la pieza más alta, y vaya avan-

zando hacia los extremos. Tenga previsto dónde quiere que vaya cada uno de los elementos más grandes, como una rueda de quesos o una pata de jamón serrano, y luego rellene con el resto de alimentos. La clave para construirlo de manera rápida es tener una idea clara de lo que quiere en la mesa y en dónde quiere que vaya.

Coloque los elementos complementarios uno al lado del otro para que los invitados puedan combinar fácilmente los alimentos que se complementan muy bien juntos. Para ahorrar tiempo, sirva la mayoría de los quesos en bloques o en círculo sobre una tabla de cortar con cuchillos de servir. Esto también ayuda a mantener los quesos frescos durante todo el evento.

Llene la mesa con salsas, frutas frescas enteras, verduras, panes, galletas, frutos secos, otros aperitivos y decoraciones de modo que la mesa quede cubierta por completo. Distribuya alimentos de diferentes colores por toda la mesa y deje que se superpongan y apilen para crear una presentación abundante.

Termine su evento colocando cajas de comida para llevar para que los invitados las llenen con las sobras antes de irse.

Lo bonito de una mesa de picoteo es que, una vez que la haya montado, podrá relajarse y disfrutar del tiempo con sus invitados. ■

**SUGERENCIAS DE COMPRA**

Tenga en cuenta estos artículos al montar su mesa de picoteo:

- Quesos
- Carnes y mariscos
- Frutas frescas
- Verduras frescas
- Salsas y cremas para untar
- Encurtidos
- Galletas y panes
- Frutos secos
- Frutas deshidratadas

—MB

**Restricciones dietéticas**

Sarah Juman-Yassin, socia de Costco, es la fundadora de Grazing Platters in the 6ix (grazingplattersinthe6ix.com), una empresa con sede en Canadá que crea mesas de picoteo,

tablas de embutidos y cajas de regalo utilizando productos de Costco. Declara que hay que asegurarse de preguntar a los invitados si tienen alguna restricción dietética. Sugiere utilizar las esquinas de las mesas para presen-

tar alimentos para dietas especiales, tales como vegana, vegetariana, sin frutos secos ni gluten, o halal, preparando estos artículos con antelación en bandejas separadas y etiquetándolas de manera conveniente.—Christina Guerrero

FRUTOS SECOS | FRUTAS DESHIDRATADAS | EDAMAMES

# EL TAMAÑO IMPORTA

¡Y EL SABOR AÚN MÁS!



# VegeChip



Sin gluten  
Gluten free



Aperitivos  
**flaper**  
Snacks & Nuts

[www.flaper.es](http://www.flaper.es)

# Mini Mix



# MIGUELAÑEZ®

**GENTE DULCE**  
Gente Doce. Sweet People

¡Celebra con nosotros!

[www.miguelanez.com](http://www.miguelanez.com)

# endulza tu día



# elDULZE

[www.eldulze.es](http://www.eldulze.es)





# Creando alegría

*¡Las fiestas navideñas han vuelto! Desde almuerzos festivos repletos de café hasta elegantes celebraciones sentados a la mesa, ha llegado el momento de dar un nuevo giro a las reuniones festivas de este año. Así que saque esos horribles jerséis navideños, haga una lista de invitados con sus amigos favoritos y organice una fiesta navideña que no olvidarán.*

por Kira Vermond



LEFT: © SEVENTYFOUR / STOCK.ADOBE.COM; LIGHTS: © MICHAEL KRAUS / SHUTTERSTOCK

# S

i se encuentra por casualidad en el sur de Londres a principios de diciembre de este año y escucha a un grupo de juerguistas apiñados en un pub cantando villancicos a todo volumen, puede estar seguro de que James Westropp está detrás de todo esto. El ejecutivo bancario organiza desde 2011 una épica fiesta navideña de canto en memoria de un primo fallecido. Entonar «Jingle Bells» con una sala llena de gente mientras se beben pintas de cerveza no sólo recauda dinero para obras benéficas, sino también endorfinas.

“Se trata puramente de meter a todo el mundo en un pub, llenarlo con la gente más activa que se pueda imaginar, cantar todas las buenas melodías festivas tan alto como se pueda y que todo el mundo pase la mejor noche de su vida”, afirma Westropp. “Creo que es una experiencia realmente positiva”.

Olvídese del zumbido de un órgano de iglesia. Los villancicos de Westropp -incluso los himnos más lánguidos- incluyen trompetas y un ritmo trepidante.

Es precisamente ese tipo de sorpresa lo que da lugar a las ideas para fiestas más memorables, declara George Whitefield, director de Sharky & George, una empresa londinense de organización de fiestas conocida por sus eventos creativos (léase: disparatados) para niños y adultos.

“Si está junto a un bufé con una bebida y es la cuarta de la temporada, no hay nada original ni nuevo”, explica, y afirma que una fiesta memorable está en los detalles y en la voluntad de adoptar una actitud lúdica



como anfitrión. De lo contrario, lo que queda es una fiesta que es más aburrida que normal. “La originalidad tiene que estar presente”.

Pensar con antelación también es una gran idea, afirma Adaobi Kanu, propietaria y principal planificadora de Events in a Crunch, que presta servicios a clientes de Austin, Texas, y de la ciudad de Nueva York.

“Cuando se trata de organizar una fiesta, el mejor consejo es que cuanto más tiempo, mejor”, afirma, explicando que mucha gente subestima cuánto trabajo conlleva organizar una fiesta fabulosa y sobrevalora su capacidad para hacer malabarismos con el trabajo, las obligaciones familiares y la planificación de la fiesta a medida que se acerca la temporada festiva.

Así pues, dele un nuevo giro a su velada para que sea memorable, algo que los invitados esperen con ansia cada año y además que no le cueste un ojo de la cara. De hecho, las ideas creativas para fiestas suelen ser asequibles. Además de cantar villancicos, aquí tiene otras ideas originales para entretener a todos en Navidad, desde las más pequeñas a las más grandes, para animar a todo el mundo.

#### Haga que sea formal

Perfecta para un grupo de tamaño reducido -piense en ocho a quince personas-, la cena formal está resurgiendo. Compre una mesa plegable adicional si es necesario, y derroche en flores y servilletas bonitas.

Ofrezca cócteles sin alcohol para los que no beben para acompañar una comida de cinco platos. (Tampoco hay



FROM TOP: © WAVEBREAKMEDIA / SHUTTERSTOCK; © PIXS4U / STOCK.ADOBECOM



## CÓMO ENCONTRAR EL TONO

¿Necesita aún más inspiración? Aquí tiene algunos consejos para hacer que su evento sea especial.

- Sea creativo con sus invitaciones y siga la

última tendencia: Tráilers filmados de la fiesta que den a los invitados una idea de lo que les espera y creen expectativa. .

- Ofrezca una bebida

y un tentempié de bienvenida cerca de la puerta. Contrate camareros o haga que sus hijos adolescentes colaboren.

- Sonría. Abrace. Alégrese. Olvide el trabajo que ha supuesto la fiesta y límitese a disfrutar.—KV



FROM TOP: © EVGENIAND / STOCK.ADOBE.COM; MINTIMAGES / SHUTTERSTOCK; PIXELSHOT; NOAM / STOCK.ADOBE.COM

que avergonzarse de contratar un servicio de catering para parte de la comida. Usted también tiene que disfrutar de la noche). La luz de las velas creará el ambiente adecuado.

¿Después de la cena? Saque los juegos de fiesta.

“La comida y los juegos hacen pasar un rato fabuloso”, declara Kanu. “La gente puede conectar de verdad, crear relaciones más sólidas y dar el pistoletazo de salida a las fiestas con toda esa bondad y alegría”.

**Pruebe algo nuevo**

Aumente el nivel de diversión ofreciendo a los asistentes algo que hacer para romper el hielo y crear recuerdos. Whitefield recomienda organizar retos del tipo «Un minuto para ganar». Haga que los invitados apilen tantos vasos como puedan en un minuto. O extienda una línea de papel higiénico sobre la mesa con un vaso de ponche de huevo en el otro extremo. Los concursantes deben hacer rodar cuidadosamente la bebida hacia ellos y el primero en beber su ponche de huevo será aclamado como ganador.

Organice una épica búsqueda del tesoro para adultos y niños. Coloque objetos de temática navideña por la casa y divida a los invitados en equipos. O bien, organice una fiesta de decoración de casitas de pan de jengibre.

Es una buena forma de deshacerse de todos los restos de dulces de Halloween que aún rondan por la casa.

Otra idea: pase tiempo de calidad con sus amigos y organice una fiesta de



**Evite estos errores de anfitrión**

Hemos preguntado a Adaobi Kanu, propietaria de Events in a Crunch, y a George Whitefield, director de Sharky & George, cuáles son las mayores meteduras de pata de los anfitriones y cómo solucionarlas.

**El error:** No prestar suficiente atención a la música.

**La solución:** Cree una lista de reproducción con antelación y asegúrese de que los altavoces Bluetooth están cargados. ¿Cantar villancicos? Planifique las canciones antes de que lleguen los invitados y ponga la música en orden.

**El error:** La comida demasiado complicada.

**La solución:** Deshágase del estrés de la preparación y compre aperitivos y bandejas de verduras listas para el horno. O contrate a un servicio de catering para que elabore tablas de embutidos y bebidas temáticas dignas de Pinterest.

**El error:** No tener claro el código de vestimenta.

**La solución:** ¿Una fiesta de disfraces? Especificuelo en la invitación y tenga una caja llena de accesorios de repuesto para los invitados.

**El error:** No hacer un seguimiento.

**La solución:** ¿No ha podido despedirse de todo el mundo? Envíe un email al día siguiente para repartir alegría y entusiasmo después de la fiesta—KV

© ELENATHEWISE / STOCK.ADOBE.COM





decoración de galletas por la tarde. Compre un montón de materiales y póngase manos a la obra. Té, café, chocolate caliente y galletas (por supuesto) mantendrán los estómagos llenos.

### Haga que las fiestas sean productivas

Si tiende a dejar la tarea de envolver regalos para Nochebuena (pillado), ¿por qué no tacha la temida tarea de su lista rodeado de amigos y familiares? Organice una reunión para envolver regalos proporcionando papel de regalo, cinta adhesiva, lazos, tijeras y etiquetas con el nombre (o pida a los invitados que traigan las suyas propias), y luego póngase manos a la obra. Beba cócteles y coma golosinas para que el tiempo vuele. ¡No olvide votar también por el paquete mejor envuelto!

Pronto, su tarea menos favorita estará envuelta un año más.

### Disfrácese

Para las grandes fiestas con más de 50 invitados, a Kanu le gusta combinar un cóctel y una fiesta de aperitivos con un toque divertido para vestirse. Cree una estación de “hazte tu propio espantoso jersey navideño” con jerséis de segunda mano lavados y suministros -o elija el tema de Kanu del año pasado: una fiesta de “hazte un elfo”.

“Me puse en plan elfo”, bromea Kanu, que admite que los niños se unieron a ella y se vistieron y maquillaron como si fueran un elfo, mientras que los adultos asistentes a la fiesta se pusieron educadamente orejas de elfo.

“Sin embargo, la gente sigue hablando de esa fiesta”, dice. “Así que ahora pienso: “Este año tengo que subir de nivel”. ■

Kira Vermond es una profesional independiente que vive en Ontario.



FROM TOP: © KAREPA; DE AGREEZ; CLIQUE IMAGE; NEW AFRICA / STOCK.ADOBE.COM



### COSTCO CONNECTION

Los almacenes Costco venden una gran variedad de alimentos, bebidas y otros suministros para organizar una reunión festiva que marcará la pauta en los años venideros.

# Panot Gaudí Brut Reserva

Este cava, elaborado con Xarel·lo, Chardonnay, Macabeo y Parellada, es nuestro homenaje al modernismo, con el diseño Panot del genial Gaudí, y a la bodega fundada en 1887, una de las más antiguas de la D.O. Cava.

Reposa en silencio durante mínimo 18 meses, logrando una complejidad única. Aromas cítricos y notas de crianza se combinan en una burbuja bien integrada.

Gran Oro CINVE 2024, Oro Concours Mondial de Bruxelles y 94 puntos Decanter.

*Cavas Hill*



WINE · MODERATION  
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR



# LA TÓNICA PERFECTA

PARA EL MOMENTO PERFECTO

*J. Schweppes*



 *Schweppes*

**RECÍCLAME**

Todos nuestros envases son 100% reciclables.

Saborea el tiempo



Schweppes



Schweppes

TÓNICA ORIGINAL  
100% AROMAS NATURALES  
J. Schweppes  
1783

BAJO EN CALORÍAS

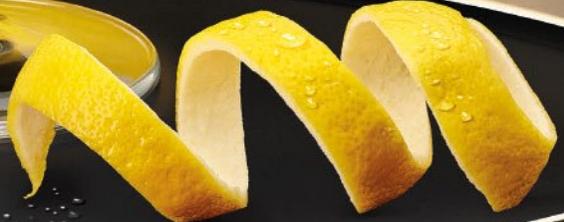


Schweppes

TÓNICA ORIGINAL  
100% AROMAS NATURALES  
J. Schweppes  
1783

BAJO EN CALORÍAS

Schweppes



**Pascual**  
Dar lo mejor

**DAR LO MEJOR**

Vive soy  
SOJA  
100% CULTIVO LOCAL  
ORDEN ESPAÑA  
SUPERIOR  
ACIDIFICADO ORIGINAL

Pascual  
LECHE ENTERA  
1,5L

Pascual  
LECHE SEMI DESNATADA  
1,5L

Pascual  
LECHE DESNATADA  
1,5L

Bi frutas  
50% CANTIDAD RECOMENDADA

Milka  
Shake

Vive soy logo

LECHE Pascual

Bi frutas logo

Milka logo

## Queridos amantes del buen queso...

SPANISH CHEESE, S.L. está constituida por un grupo de entusiastas del queso. Nuestro objetivo es conseguir un producto que despierte la misma pasión con la que cada día trabajamos para alcanzar la excelencia. Nuestra historia está marcada por la investigación y el desarrollo en el procesado y afinado de nuestros quesos para, desde la combinación de la tradición y la tecnología, conseguir una gama de queso única, exclusiva y que ha sido premiada internacionalmente por su contrastada calidad.

Bienvenidos a SPANISH CHEESE, S.L.U  
Bienvenidos al mundo del queso



BODEGAS FAMILIARES

# MATARROMERA

LA TIERRA COMO INSPIRACIÓN

El mejor regalo es poder  
compartirlo contigo



El Regalo de una  
**AFILIACIÓN**  
Gold Star

**COSTCO**  
WHOLESALE

P.V.P. 36,30€ precio final Inc. I.V.A. Incluye una tarjeta adicional gratuita. Validez de tarjeta durante 1 año desde el alta.

..--9--  
**AXARFRUIT**  
SO TASTY, SO TASTE IT  
--6--

WWW.AF-GROUP.ES



fruit  
attraction

STAND  
**10D13**

# Sa bo res

## recién molidos

@carmencita\_especias |  | [carmencita.com](http://carmencita.com)



**100**  
AÑOS



La cultura del sabor

Clásicos como la Sal marina o la Pimienta negra.  
Exóticos como la Sal con curry.  
Sofisticados como la Sal con trufa.  
Así son los sabores recién molidos  
de nuestros molinillos. ¡Y tienes muchos para elegir!

Escoge nuestros molinillos gigantes  
por su atractivo diseño y su gran capacidad.  
O nuestros molinillos de cristal, por su pequeño  
tamaño y la posibilidad de moler su contenido  
más o menos fino.

**¡Nadie puede resistirse a probar los exclusivos  
molinillos Carmencita!**



COCONUT

TOPPING  
DE COCO  
ORGÁNICO

**AÑÁDELOS A:**  
*bowls de desayuno,  
yogures, ensaladas,  
helados, smoothies...  
¡y mucho más!*

SIN AZÚCARES  
AÑADIDOS

SIN  
CONSERVANTES

LISTOS  
PARA COMER



(1 lb) 453 g



ES-ECO-006-AR  
Agricultura No UE



**VEGANO**

@genuinecoconut

**GENUINE  
COCONUT**



**TOPPING DE COCO ORGÁNICO**

**FRESCOS, PELADOS  
& NATURALES!**





# FILÓSOFO®

EXPORTACIONES ARANDA

**Exportaciones Aranda** es una empresa de origen familiar ubicada en Piles, entre Gandía y Oliva en el corazón de la comarca de la Safor, a orillas del Mar Mediterráneo. Nuestra empresa está especializada en cítricos, principalmente **Naranjas, Mandarinas y Limas conocidas internacionalmente** bajo la marca FILÓSOFO.

Disponemos de unas instalaciones tecnológicamente avanzadas y modernas que ocupan 20.000 m<sup>2</sup> pero sin perder la esencia de nuestro mejor saber hacer de ahí nuestro eslogan **“Dando Sabor a la Vida”**

La elaboración de nuestros cítricos se hace con los cinco sentidos. Las distintas variedades de cítricos que elaboramos son un recital de sabores para **satisfacer el paladar más exigente.**

Hoy por hoy somos perfectamente conscientes de que nuestra mejor presentación es la que nos hacen nuestros clientes. Quisiéramos expresarles aquí nuestro agradecimiento que ha cristalizado en una política de ventas, que se fundamenta en un “marketing” claro y sincero; preferimos **invertir en calidad y servicio** puestos a su disposición.

**Servir a nuestros clientes con eficiencia** es el compromiso que ha impulsado Exportaciones Aranda desde sus comienzos. Prueba de ello son muchos de nuestros clientes, cuyas empresas han ido pasando de padres a hijos y siguen confiando en nosotros **durante generaciones.**

Hemos recorrido un largo trayecto, pero sabemos que queda mucho camino por abrir.

En las más de 300 Has de nuestras fincas dónde cultivamos nuestros mejores cítricos, aplicamos las técnicas agrícolas más sostenibles y respetuosas con el medio ambiente.

Estamos **certificados** en diversas acreditaciones como son **BRC, IFS, Global Gap/Grasp.**

En la actualidad, Exportaciones Aranda colabora estrechamente en un nuevo programa metodológico teórico-práctico denominado **Biodiversity Grow** certificado en colaboración entre Quality & Adviser, S.L. y la Universidad Politécnica de Valencia (con contrato público), por el que se aplican herramientas que permiten al agricultor avanzar en el proceso de mejora continua **basado en 5 pilares: Sostenibilidad, Biodiversidad, Reducción de Plaguicidas, Salud de las personas y Lucha contra el cambio climático.**

**Desde 1960** hasta la actualidad hemos conseguido ser cerca de **1.000 familias** con las que Filosofo ha llegado gracias a su esfuerzo, dedicación y sacrificio a lugares tan lejanos como pueden ser: Australia, Brasil, Indonesia, RSA, USA, entre otros.





EXPORTACIONES ARANDA, PILES (VALENCIA)  
[WWW.FILOSOFO.ES](http://WWW.FILOSOFO.ES)



**FILOSOFO**<sup>®</sup>  
EXPORTACIONES ARANDA

# REVITALIZA TUS DÍAS



SIENTE EL  
EFECTO

**ZING**

**COME SANO  
COME FRESCO**

**Zespri**<sup>TM</sup>  
KIWIFRUIT

Zespri<sup>TM</sup>: alto contenido en vitamina C. Kiwi Zespri<sup>TM</sup> SunGold<sup>TM</sup>: 152 mg/100 g. Kiwi Zespri<sup>TM</sup> Green: 85 mg/100 g. La vitamina C contribuye a reducir el cansancio y la fatiga y a mantener la función normal del sistema inmunitario. Come más fruta y verdura. Sigue una dieta variada y equilibrada.

# UN DESAYUNO DIFERENTE CON LOS KIWIS ZESPRI™ SUNGOLD™

El desayuno, como se suele decir, es la comida más importante del día. Sin embargo, muchas veces lo relegamos a un simple café con leche y tostada o un bol de cereales. Pero, ¿qué tal si te dijéramos que hay opciones más nutritivas y sabrosas que pueden cambiar tu mañana por completo?

Imagina comenzar el día con un desayuno sencillo, sabroso y sano. Pues hay un elemento estrella para ese desayuno perfecto: los kiwis amarillos Zespri™ SunGold™, una fuente de vitaminas, minerales y nutrientes esenciales que además están deliciosos. Estos kiwis tienen un sabor dulce y jugoso que los aleja del típico kiwi verde, y funcionan muy bien en todo tipo de recetas.

## ¿NECESITAS IDEAS PARA TRANSFORMAR TU DESAYUNO HABITUAL EN ALGO MÁS SALUDABLE Y EMOCIONANTE? ¡AQUÍ ESTAMOS PARA AYUDARTE!



### TOSTADA FRANCESA LIGERA CON ZESPRI™ SUNGOLD™ Y YOGUR

#### INGREDIENTES

- 8 rebanadas de pan de molde integral o espelta gruesas (320 g)
- 250 ml de leche de almendras
- 2 huevos
- 6 g de canela en polvo (1 cucharadita)
- 40 ml de sirope de agave
- 20 ml de aceite de coco
- 125 g de yogur griego ligero
- 4 kiwis Zespri™ SunGold™
- Unas hojitas de menta fresca

#### ELABORACIÓN

- Pela los kiwis, córtalos en dados de aproximadamente 1 cm y reservalos.
- En un bol, bate la leche, los huevos, la canela y 20 ml del sirope de agave. Remoja las rebanadas de pan por ambos lados en la mezcla hasta que estén bien empapadas.
- En una sartén antiadherente caliente un poco de aceite de coco y cocina las rebanadas a fuego lento hasta que estén doradas por ambos lados.
- Sirve las tostadas con una cucharada de yogur griego por encima, el kiwi, el resto de sirope de agave y las hojitas de menta para decorar.



### SUPERGALLETA DE DESAYUNO CON KIWIS ZESPRI™ SUNGOLD™

#### INGREDIENTES

- 100 g de copos de avena
- 90 g de harina integral
- 2 cucharaditas de levadura química (5 g)
- 2 cucharaditas de canela (5 g)
- 80 g de azúcar moreno
- Una pizca de sal (5 g)
- 30 g aceite de coco
- 20 g de chí
- 1 cucharadita de extracto de vainilla (5 g)
- 50 g arándanos
- 1 kiwi Zespri™ SunGold™
- Para decorar:
  - 2 kiwis Zespri™ SunGold™

#### ELABORACIÓN

- En un bol, mezcla los copos de avena, la harina integral, las semillas de chí, la levadura en polvo, la canela, el azúcar y la sal. Déjalo aparte. En otro bol, mezcla el aceite de coco y la vainilla. Combina las dos mezclas, añade el kiwi troceado y los arándanos, y remueve bien. Déjalo reposar durante 20 minutos en la nevera.
- Precalienta el horno a 180 °C. Haz 12 bolas del mismo tamaño con la masa y ponlas en una bandeja de horno con papel de horno. Aplánalas un poco, sin que se toquen entre ellas, y pon la bandeja en el horno.
- Hornea durante 12-14 minutos o hasta que los bordes de las galletas estén ligeramente dorados. Deja enfriar en la bandeja hasta que tengan una consistencia firme.
- Para terminar, pela y trocea el resto del kiwi. Sírvelo encima de las galletas o aparte.

ENCUENTRA MUCHAS MÁS IDEAS PARA RELAMERTE CON EL INCONFUNDIBLE SABOR  
DE LOS KIWIS AMARILLOS ZESPRI™ SUNGOLD™ EN [WWW.ZESPRI.COM](http://WWW.ZESPRI.COM)

# Recuerdos sin carne

Agasaje con recetas veganas y vegetarianas bien pensadas

por JANNISE JOHNSON

Jannise Johnson es escritora independiente en California.



## COSTCO CONNECTION

Encontrará una gran variedad de ingredientes vegetarianos y veganos en los almacenes de Costco.

Las fiestas reúnen a amigos y familiares para compartir buenos momentos y deliciosas comidas. A menudo se pasa por alto a quienes tienen restricciones dietéticas, tales como los veganos y los vegetarianos (especialmente cuando la estrella de la mesa es un pavo o un jamón) y se quedan preguntándose qué pueden comer de las comidas festivas o de las comidas compartidas en la oficina. Si es usted el anfitrión de una comida navideña, no se sienta intimidado cuando descubra que uno de sus invitados sigue una dieta diferente.

Entre en la organización Veganuary, una organización a nivel global sin ánimo de lucro creada en el Reino Unido en 2014 para animar a la gente a abstenerse de comer carne y productos animales durante el mes de enero. Según Wendy Matthews, directora estadounidense de

Veganuary, recibir a veganos y vegetarianos no tiene por qué ser estresante.

“El veganismo se define a menudo por lo que no comemos: carne, pescado, huevos y productos lácteos, además de algunos de los ingredientes animales que se esconden en los productos, tales como el suero [de la leche] y la gelatina [de los huesos de los animales]”, afirma Matthews. “Pero en realidad, deberíamos centrarnos en todas las cosas estupendas que comen los veganos. Verduras, frutas, cereales, legumbres, frutos secos, pasta.... es muy probable que la mitad de los alimentos que ya consume sean veganos”.

Crear etiquetas para los platos veganos y vegetarianos resulta de utilidad si no quiere que toda la comida sea sin carne, productos lácteos ni huevos. Matthews explica que preparar un plato sin productos animales no es tan complejo

## Tipos de dietas

Consulte a los invitados sobre su dieta. Los veganos no consumen productos animales. La dieta lacto-ovo-vegetariana excluye toda la carne, pero

incluye huevos y productos lácteos. La dieta ovovegetariana excluye todos los alimentos de origen animal excepto los huevos. La dieta lactovegetariana excluye la carne y los huevos, pero incluye ciertos

productos lácteos. Los crudíveganos consumen alimentos vegetales crudos sin procesar. Si sigue una dieta determinada, comuníquese lo amablemente al anfitrión u ofrézcase a llevar un plato. —JJ

## Salsa de setas

2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra  
50 g de chalotas, finamente picadas  
455 g de champiñones cremini, laminados  
1 ½ cucharadita de salsa tamari  
2 dientes de ajo, picados  
1 ½ cucharadita de hojas de tomillo fresco  
1 ½ cucharadita de romero picado  
45 g de harina común  
750 ml de caldo de verduras  
Sal marina y pimienta negra recién molida, al gusto

Caliente el aceite de oliva en una sartén grande a fuego medio. Añada la chalota y cocínela hasta que esté tierna, aproximadamente unos 4 minutos, removiendo de vez en cuando.

Añada los champiñones; cocínelos hasta que estén tiernos, removiendo de vez en cuando, entre aproximadamente 8 y 10 minutos. Incorpore el tamari, el ajo, el tomillo y el romero. Espolvoree la harina sobre las setas y remueva durante 1 minuto.

Añada el caldo y cocine a fuego lento hasta que espese, removiendo a menudo, unos 20 minutos. Sazone con sal y pimienta al gusto. Se obtienen unas 8 porciones.

como algunas personas quieren hacernos creer. La Vegan Society se autoproclama la organización vegana más antigua del mundo. El sitio web de la organización ([vegansociety.com](http://vegansociety.com)) cuenta con varios recursos útiles, incluidas recetas. Simplemente haga clic en la pestaña “Estilo de vida”.

Veganuary.com también tiene ideas de sustituciones y recetas para los platos favoritos de las fiestas, tales como la salsa vegana y la calabaza rellena. Pruebe el puré de patatas hecho con caldo vegetal o una leche vegetal sin azúcar, como la de almendras, soja o avena. Eso con respecto de las guarniciones, pero ¿qué hay del plato principal? Hoy en día se puede acceder con facilidad a muchos sustitutos veganos y vegetarianos de la carne y del queso. Si el anfitrión quiere probar su habilidad culinaria para hacer vegano el plato principal, ¿por qué no probar un pavo asado con tofu o un champiñón Wellington? Muchos postres convencionales también pueden hacerse para invitados veganos, afirma Matthews.

“¿Sabía que muchas masas para tartas compradas en la tienda son accidentalmente veganas?”, añade. “Sólo tiene que escanear con rapidez los ingredientes para asegurarse de que no contienen ingredientes animales tales como manteca de cerdo, mantequilla o suero de leche”. ■

## Galletas de tahini

190 ml de tahini suave vertible  
120 ml de sirope de arce  
½ cucharadita de extracto de almendra o  
1 cucharadita de extracto de vainilla  
220 g de harina de almendras  
½ cucharadita de canela  
¼ cucharadita de cardamomo molido  
½ cucharadita de jengibre molido  
½ cucharadita de levadura en polvo  
½ cucharadita de sal marina  
85 g de arillos de granada

Precalente el horno a 180°C (temperatura 5). Forre una bandeja de horno grande con papel de hornear.

En un bol grande, bata el tahini, el sirope de arce y el extracto de almendra hasta obtener una mezcla homogénea. Añada la harina de almendra y, a continuación, espolvoree de manera uniforme sobre la mezcla la canela, el cardamomo, el jengibre, la levadura en polvo y la sal. Utilice una espátula o cuchara de madera para remover hasta que esté bien mezclada.

Utilice una cuchara para galletas de 2 cucharadas para sacar la masa y utilícela con las manos para formar bolas. Coloque cada bola en la bandeja para hornear, separadas entre sí unos 5 cm. Presione para aplanarlas ligeramente. Espolvoree con los arillos de granada y presione ligeramente. Hornee de 15 a 17 minutos, o hasta que se doren ligeramente los bordes. Deje enfriar en la bandeja 10 minutos y, a continuación, pase las galletas a una rejilla para que terminen de enfriarse. Se obtienen de 13 a 16 galletas.

*Recetas y fotografías cortesía de Jeanine Donofrio ([loveandlemons.com](http://loveandlemons.com))*



# GREENYARD



FRESH SPAIN

## SUMINISTRADOR DE LOS MEJORES PIMIENTOS LAMUYOS A COSTCO TODO EL AÑO



"Todo el color y sabor del **Mediterráneo**". Nuestros pimientos Lamuyos, cultivados en tierras mediterráneas y bajo el cuidado de agricultores expertos, destacan por su frescura y atractivo. Estos pimientos ofrecen **sabores** intensos, dulces y persistentes, junto a una **textura** jugosa y crujiente que aporta una explosión de **colores** y sensaciones a cualquier plato.

### UNA GARANTÍA DE CALIDAD Y SABOR

El pimiento (*Capsicum annuum*) es originario de América del Sur y fue introducido en España por Cristóbal Colón en 1493. Hoy, España es el principal productor europeo, siendo el **pimiento Lamuyo** uno de los más valorados por su forma alargada, grosor y color rojo intenso. Su

textura crujiente y jugosa lo convierte en un ingrediente versátil para múltiples recetas. Este cultivo requiere temperaturas medias de 20 °C y abundante luz solar, lo que lo hace ideal para las tierras mediterráneas. Desde Almería hasta Murcia, producimos pimientos de forma sostenible durante todo el año, abasteciendo a Europa especialmente en invierno y primavera.

### BENEFICIOS PARA LA SALUD DEL PIMIENTO LAMUYO

Los pimientos Lamuyos son ideales para mantener la hidratación, saciar el apetito y aportar pocas calorías. Son ricos en **fibra**, que favorece el tránsito intestinal, **minerales** como potasio, magnesio, fósforo y calcio, esenciales para la salud muscular y ósea. Además, son una gran fuente de **vitamina C**, que mejora la absorción de hierro y refuerza el sistema inmunológico, **vitamina A**, crucial para la visión y la piel, y **vitaminas E** y del grupo **B**, incluido el ácido fólico. Contienen **capsaicina**, con propiedades antibióticas y digestivas, y **carotenoides** que benefician la salud ocular.



### ¿QUIÉN DEBERÍA CONSUMIR PIMIENTOS LAMUYOS?

El consumo de pimientos Lamuyos es recomendable para quienes buscan perder peso, ya que controlan el apetito sin aportar grasas; para **personas con hipertensión**, ya que ayudan a eliminar el sodio; para **niños y embarazadas** por su contenido en ácido fólico; para **quienes padecen anemia**, pues su vitamina C mejora la absorción de hierro; y para quienes **sufren estreñimiento**, gracias a su alto contenido en fibra.

### UNA HORTALIZA VERSÁTIL EN LA COCINA

Los pimientos Lamuyos son muy versátiles en la cocina, ideales para ensaladas, gazpachos, asados, fritos, rellenos o en conservas caseras. Cada receta se llena de color, sabor y textura con ellos.



### CÓMO CONSERVAR LOS PIMIENTOS LAMUYOS

Para consumo inmediato, guárdalos en un **lugar fresco fuera del frigorífico**. Si deseas prolongar su frescura, consérvalos en el cajón de verduras del refrigerador a una temperatura entre 6 y 8 °C. Evita temperaturas más bajas para mantener su firmeza.







# SABOR DULCE Y *salado*

*Angel Sweet*<sup>®</sup>

INSPIRED BY FLAVOR<sup>®</sup>

PARA MÁS INFORMACIÓN VISITE  
[SUNSETGROWN.EU](https://www.sunsetgrown.eu) *Mastronardi*<sup>™</sup>

©/™ son marcas comerciales de Mastronardi Produce Limited.  
© 2024 Mastronardi Produce Limited. Reservados todos los derechos.



# Sunkist®

Refrescantes, dulces y jugosas, las Naranjas Navel están llenas de sabor y vitamina C. Son ideales como tentempié, o en cualquier bebida o comida para añadir una explosión extra de sabor.



**PRUÉBALAS  
TAMBIÉN EN:**



Ensaladas



Cócteles



Postres



Tacos de Carne Asada Marinada con Naranja Navel



\* Una naranja Navel mediana (ración de 154 g) contiene 78 mg de vitamina C, es decir, el 90 % de su valor diario.





Llenas de jugo y gran sabor, su alto contenido en vitamina C las convierte en un gran complemento para un estilo de vida saludable. Solo tienes que pelarlas y comerlas o añadirles a tus recetas favoritas.

**Bebida de Invierno Especia**



**PRUÉBALAS TAMBIÉN EN:**



Sopa



Zumos



Ensaladas



\* Dos mandarinas (ración de 148 g) contienen 72 mg de vitamina C, es decir, el 80 % de su valor diario.



**¡ENCUENTRA TUS CÍTRICOS FAVORITOS  
EN TU COSTCO MÁS CERCANO!**

SUNKIST ES UNA MARCA COMERCIAL DE SUNKIST GROWERS INC., EE. UU. © 2024.  
PRODUCTO DE ESTADOS UNIDOS Y ESPAÑA. TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS.



**Driscoll's**  
Only the Finest Berries™

¡Descubre el  
**SABOR**

**en cada baya!**

Prueba nuestros frutos rojos y  
disfruta del **sabor especial** y  
**siempre delicioso**, bocado  
tras bocado.

Prueba  
nuestros  
frutos rojos ↗

en una receta  
rápida y deliciosa

Para más información y deliciosas recetas:



Receta creada por:  
@lifeisfullofgoodies

# Postre festivo de medias lunas con vainilla

Sorprende a tus invitados con un postre delicioso, cremoso y festivo. Estos manjares con sabor a vainilla son perfectos para las fiestas navideñas.

## INSTRUCCIONES

Bate el mascarpone con el queso quark desnatado, la nata líquida, 2 sobres de azúcar de vainilla y el azúcar durante unos minutos hasta que se ponga cremoso. Rellena 4-6 copas con 4 medias lunas de vainilla desmigadas de forma gruesa en cada copa. Reparte la mitad de la nata en las copas y guarda la otra mitad.

Corta las frambuesas por la mitad y colócalas encima de la nata. Guarda algunas frambuesas para la decoración.

Añade la otra mitad de la nata y alisa la superficie. Para la crema de vainilla, monta la nata añadiendo 1 sobre de azúcar de vainilla.

Reparte la crema sobre los postres utilizando una manga pastelera con boquilla de estrella y decora las copas con frambuesas y medias lunas de vainilla. Pon las copas en la nevera hasta el momento de servirlos.

## INGREDIENTES

15 min | 4-6 raciones

- 250 g de arándanos Driscoll's
- 250 g de mascarpone
- 500 g de queso quark desnatado
- 200 g de nata líquida
- 3 sobres de azúcar de vainilla
- 100 g de azúcar (si te gusta más dulce, echa 150 g)
- 200 g de nata
- 4 medias lunas de vainilla desmigadas por copa
- 1 media luna de vainilla por copa para decorar



**Sabías que...**

...algunas de nuestras variedades han sido galardonadas *premios internacionales al sabor*!

Al igual que un restaurante Michelin, ocho de nuestras variedades de frutos rojos recibieron el premio al sabor superior con dos y tres estrellas, como nuestra Driscoll's® Reyna™.





**Diquesí**

*El placer de sorprenderte con un sí*

**INNOVANDO  
DESDE EL  
ORIGEN**

[www.diquesi.com](http://www.diquesi.com)



Feel Fresh,  
Feel Real  
con **Diquesi**

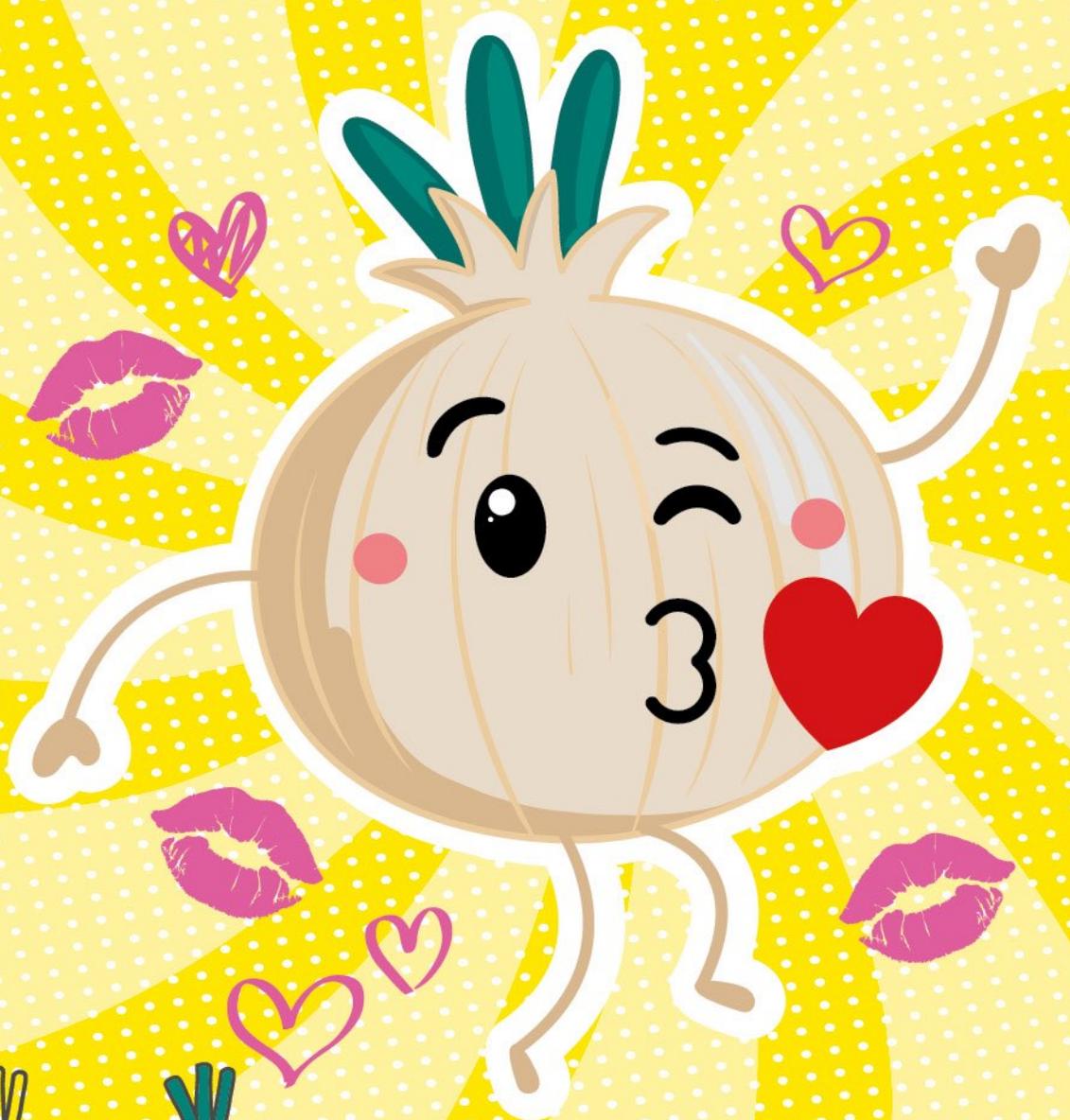


  
VEGETALES LINEA VERDE  
NAVARRA

  
LA LINEA VERDE  
GROUP

  
naturvega

**POTENCIA TU MENTE,  
NOSOTROS POTENCIAMOS  
TUS PLATOS**



[jumosol.com](http://jumosol.com)

Campo de **Trebol**



**BIG PEPITA**  
EL SABOR DE LO NATURAL



---

# Perales & Ferrer

---

Exportación de cítricos





la perdiz   
[www.peralesyferrer.com](http://www.peralesyferrer.com)





En **Patatas Meléndez** nos dedicamos a cultivar, seleccionar, envasar y distribuir las mejores patatas del mercado.

Intentando siempre dar respuesta a la pregunta que nos hacemos antes de comenzar cualquier proyecto: ¿qué podemos hacer por la sociedad, el sector y el producto? Hemos logrado comercializar **180.000 toneladas de patata** y alcanzar una facturación de **125 millones de euros en el año 2023**, lo que representa una **cuota del mercado español** en torno al **20%**.

Formamos un equipo de más de **250 personas** que se esfuerza cada día por conseguir que disfrutes de la mejores patatas frescas los 365 días al año.



La patata con la que siempre aciertas.

# Sopa

## de Cebolla Dulce



**Ingredientes:** 4 cebollas dulces Fuencampo, 1/2 litro de caldo de ave o vegetal, 25 g de mantequilla, 1 cucharada de harina, 1 cuña de queso Gruyere, 4 rebanadas de pan, 2 dientes de ajo, aceite de oliva, sal.

**Preparación:** Pelar las cebollas y cortarlas en juliana. Cortar los ajos en láminas finas.

Freir ligeramente la cebolla en aceite de oliva. A mitad de cocción añadir la mantequilla y poner a fuego lento sin dejar que se tueste.

Añadir la harina, mezclar y dejar freir suavemente hasta que se dore.

Añadir el caldo y dejarlo a fuego lento durante 15 minutos. Después añade la sal.

Reparte la sopa en tazones poniendo una rebanada de pan en cada uno y espolvorea con queso rallado.

Precalienta el horno en la función de parrilla, coloca los tazones en el horno y hornea hasta que el queso se dore.

Es una cebolla jugosa y fresca, de sabor suave, tierna, y crujiente, y casi exenta de picor.

Es perfecta para recetas en crudo como ensaladas, ideal para guarniciones de carnes y pescados y también para guisos y asados.

**Somos AGRICULTORES**, cultivamos nuestras propias cebollas dulces y garantizamos el mismo producto y la mejor calidad durante todo el año. **Producimos, envasamos y distribuimos nosotros mismos, y así controlamos todos los procesos desde el campo hasta la mesa.**





# Cebolla Dulce



**suave  
crujiente  
tierna**

Todo el proceso se realiza de forma manual, se recolectan y envasan a mano para evitar ser golpeadas y garantizar que llegan a casa con todas sus características.





camposol.com

## *Trabajamos el campo para mejorar vidas*

Todo nuestro equipo, en nuestros campos, plantas empacadoras y oficinas, trabaja hacia nuestro objetivo compartido de ofrecer fruta de la más alta calidad, fresca y el sabor más delicioso durante todo el año a los clientes y consumidores de Camposol en todo el mundo.

Nuestro compromiso con la innovación, la consistencia, la trazabilidad y la integridad garantiza que nuestra fruta siempre brindará una excelente experiencia de consumo.

Somos parte del

**GRUPO DC**

grupodc.com

Búscanos como **CamposolCares** en:



Búscanos como **Camposol** en:





# EL PLÁTANO MACHO MÁS SABROSO





**Coplaca**  
**Natur**



**SABOR**  
**NATURAL**



Somos Pioneros en Buenas Prácticas Agrícolas y Seguridad Alimentaria cultivando en las Islas Canarias a través de Producción Controlada e Integrada, donde el uso de insumos agrícolas es racional y siempre bajo supervisión técnica.

[www.coplaca.es](http://www.coplaca.es)



# Tu Capricho MÁS NATURAL

## CÍTRICOS

*Fantástica fuente de  
vitamina C mimada  
por el sol y cargada de  
vitalidad.*





## UVAS

*La elección perfecta de picoteo saludable, llenas de antioxidantes, vitaminas y fibra.*



## DÁTILES

*El bombón 100% natural, con una textura aterciopelada y un alto contenido en fibra y minerales.*



**AMFRESH**  
SPAIN

AMFRESH SPAIN, INC.  
C/ LLOSA DE RANES, S/N 46294  
CARCER - R.G.S. 21.14448/V

[WWW.AMFRESH.COM](http://WWW.AMFRESH.COM)

© Mahitas Del Cista - 10/2024

CON LA MANZANA  
**PINK LADY®**  
 SIEMPRE ES UN BUEN MOMENTO  
 PARA DISFRUTAR

¡La nueva cosecha Pink Lady® ha llegado a Costco!

Producida en España, con su pulpa crujiente, sus sabores  
 únicos y su color inimitable, la manzana Pink Lady®  
 es el snack perfecto para un momento saludable y gourmet.



manzana-pinklady.com



Mucho más que una manzana





LAS NUEVAS AVENTURAS DE..

# SUPER CHAMP

EL SUPERHÉROE MÁS SALUDABLE



LÍDERES DEL UNIVERSO DE LOS CHAMPIÑONES Y SETAS FRESCAS

NEOFUNGI.COM

opal<sup>®</sup>  
stay true

#whyso



Dulce y firme.  
Textura crujiente.  
Sabor verdaderamente excepcional.  
Intenso aroma floral.

¡¡¡Pruébame y sorpréndete!!!

#whysoOPAL!

#whyso  
#whysorustic  
#whysonatural



## Lasaña de calabacín, champiñones y chorizo

Para la lasaña de calabacín:

Chorizo Palacios  
20 láminas de lasaña  
2 cebolletas  
2 calabacines  
500 g de champiñones  
Tomillo y perejil Carmencita  
750 ml de leche  
60 g de harina  
100 g de queso rallado  
Aceite de oliva virgen extra  
Sal

Caliente agua en una cazuela grande. Cuando comience a hervir, sazone y agregue las láminas de lasaña. Cuézalas durante 10-12 minutos.

Pique las cebolletas en daditos y póngalos a rehogar en una sartén con aceite. Pique el calabacín y los champiñones de la misma manera y agréguelos hasta que se doren. Pique el chorizo en daditos y añádalos. Sazone y agregue el tomillo seco.

Caliente el aceite en una cazuela, agregue la harina y rehóguela un poco.

Vierta la leche y cocínela durante 5-6 minutos. Añada un poco de bechamel a la farsa.

Prepare la lasaña alternando láminas de lasaña con relleno.

Finalmente, cubra la lasaña con bechamel, espolvoree con el queso rallado y gratínela en el horno hasta que se dore.

# SABOR A PRIMERA VISTA



La atractiva apariencia de Sweet Palermo promete un sabor irresistible. Desde el primer bocado conquista tus sentidos ofreciéndote una experiencia deliciosa y saludable.



RECETAS



## CONTIGO DESDE 1940

*Desde 1940 trabajando con nuestros maestros carniceros para que disfrutes de una gran variedad de carne fresca de la mejor calidad.*

*Fieles a nuestros orígenes, y con el aval y la confianza que nos otorgan más de 80 años de experiencia, mantenemos la apuesta para conseguir la excelencia en todos nuestros productos.*



**AGUJA DE CERDO  
NOEL**



**TIRA DE COSTILLA DE CERDO  
NOEL**



**PANCETA DE CERDO  
NOEL**

CARNES SELECCIONADAS



· DE TODA LA VIDA ·

## COMPROMETIDOS CON EL BIENESTAR ANIMAL

En Noel nos preocupamos por el **bienestar animal**, la **calidad** y la **trazabilidad** en toda la cadena alimentaria. Por ello, cumplimos con la certificación en bienestar animal **WELFAIR**, basado en el protocolo **Welfare Quality®**, reconocido a nivel europeo.



SOLOMILLO DE CERDO  
NOEL



LOMO DE CERDO  
NOEL



CERTIFICADO POR  
**AENOR**



CARRILLERAS SIN HUESO  
NOEL

Síguenos en:



[www.noel.es](http://www.noel.es)



**Saboremsa**



**RELLENOS DE NAVIDAD**  
*con la máxima calidad*



# Preparando la carne perfecta

La temporada más divertida del año para comer carne de vacuno empieza con el buen tiempo y la preparación de succulentas BBQ.

Por RUBÉN GARCÍA

**E**legir un buen entrecote es la clave para que nuestro menú sea un éxito, por este motivo os compartimos algunos trucos que os ayuden delante del mostrador y la parrilla.

La palabra entrecote deriva del francés “entrecôte” y se utiliza para denominar los cortes entre las costillas del lomo del animal. Los estándares de calidad de la carne más exigentes del mundo, vienen marcados por el mercado japonés.

## Puntos clave para la elección de un buen entrecote:

### Color de la carne:

Está determinado principalmente por la edad del animal y la alimentación. En un mismo animal no todos los músculos tienen el mismo color. Un color cereza-rojizo uniforme para un entrecote es un indicador de frescura y calidad especialmente en animales jóvenes (terneras y añojos).

### Nivel de marmoleado (grasa entre las fibras del músculo):

Está determinado principalmente por la edad del animal y la alimentación. En un mismo animal no todos los músculos tienen el mismo color. Un color cereza-rojizo uniforme para un entrecote es un indicador de frescura y calidad especialmente en animales jóvenes (terneras y añojos).

### Firmeza:

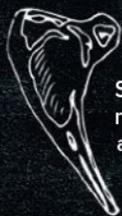
La carne firme es otro factor que nos indica un producto de calidad.

### Color de la grasa:

El color blanco nacarado es el más valorado y es un indicador de calidad.

## Cuatro cortes diferentes

Ahora que ya conocemos cómo evaluar la calidad de un entrecote, el siguiente paso es elegir entre las opciones que más se ajustan a nuestros gustos en función del tipo de corte, a continuación os detallamos los cuatro más relevantes:



### “Tomahawk”

Se ha popularizado mucho en los últimos años. Se trata de un lomo alto con el palo de la costilla con un largo de 20cm aprox. que además de ser especialmente jugoso, su presentación es espectacular.



### Chuletón:

Es ideal para hacer a la parrilla y el tipo de corte es prácticamente el mismo que un lomo alto pero incluyendo el hueso y una porción extra de la “falda” del animal que está adosada a la parte inferior del hueso.



### Entrecote de aguja:

Se trata de una presentación muy infiltrada y con sabor potente. Es ideal para marinar y puede cocinarse tanto en la parrilla como en la plancha.



### Entrecote de lomo alto y de lomo bajo:

Son las presentaciones más clásicas que podemos encontrar. Ambos son idóneos para hacer en barbacoa ya que su grasa tanto interna como externa se derrite con las brasas y proporciona sabor y jugosidad a la carne. Además las ascuas nos permiten darle un aroma parrillero al gusto. La elección de uno u otro dependerá de si nos gusta un sabor más potente, en cuyo caso elegiremos el lomo alto, o si por el contrario nos gusta la carne más suave y con menos pesada la elección perfecta es un lomo bajo.

La raza y la edad del animal influyen en el sabor de nuestra carne. Razas seleccionadas como "Angus" nos garantizan un nivel de infiltración, sin grandes acumulaciones de grasa, terneza y sabor que son un sello de diferenciación reconocido mundialmente.

Tras evaluar la calidad de la carne y seleccionar el corte que más nos gusta, lo ideal es contar con una parrilla o barbacoa para su cocinado y sacar el mayor partido a nuestro entrecote, si no contamos con el tiempo o material para hacer una barbacoa podemos hacerlo en plancha/sartén

En plancha o sartén, tenemos dos formas sencillas de obtener un excelente resultado:

- Trinchar la pieza transversalmente. Así tenemos porciones más pequeñas y fáciles de hacer. Esto nos ayudará a que la sartén o plancha pierda menos temperatura al poner la carne dentro y

tener un buen cocinado e incluso es más sencillo hacer distintas cocciones a la vez, es decir, podemos sacar porciones muy hechas y poco hechas fácilmente.

- Dejar un corte grande. Pongamos que tenemos más de un kilo y no queremos trincharla, es probable que nuestra plancha o sartén no tenga fuerza suficiente para realizar todo el cocinado. En este caso podemos sellar la carne durante varios minutos por cada lado en la sartén y, cuando esté caliente la introducimos en el horno a menor temperatura hasta conseguir el punto deseado.

### Algunos consejos generales para cualquier tipo de cocinado:

- ✓ Tener la carne a temperatura ambiente antes de cocinar.
- ✓ No pinchar la carne durante su preparación ya que perderá los jugos.
- ✓ Una vez cocinado, dejar reposar un par de minutos para que la carne se asiente.
- ✓ Brasas abundantes y maduras con color blanquecino o grisáceo.

### Temperatura

El punto de la carne determinará cómo de cocinado queremos la preparación. Se puede comprobar con un termómetro para carne, pinchando en el centro. Una vez cocinada podemos encontrar:

**Muy cruda o cruda**

De 55 a 60°C

**Al punto**

de 63 a 71°C

**Hecha o muy hecha**

De 77° a 82°C

De acuerdo con las recomendaciones del Ministerio de Sanidad y Consumo, debemos asegurarnos de que el interior del alimento alcance la temperatura adecuada. Por lo general, para evitar intoxicaciones alimentarias, es necesario que el alimento alcance, en todas sus partes los 70°C.



DESCUBRE NUESTRA SELECCIÓN  
**DE CARNE DE VACUNO**  
**AMERICANA**

**KIRKLAND**  
*Signature*

**US SOLOMILLO DE TERNERA**



# US LOMO ALTO DE TERNERA



# US LOMO BAJO DE TERNERA



# US CENTRO DE AGUJA DE TERNERA



100%  
**ORGANICO**

NATURALMENTE  
RICO EN FIBRA

**Zespri™**  
KIWIFRUIT  
**ORGANIC**

\*Un kiwi Zespri™ Green contiene 4,3 g de fibra por cada 100 kcal.



La piña  
*Perfecta*



# PULPO COCIDO

# TERRANOVA HPP

High Pressure Processing.  
Pasteurizado en Alta Presión

Siempre  
sale bien



Pulpo con Ñoquis a la Marinera



Poke Bowl de pulpo

¿Necesitas más ideas?



Escanea este código y  
descubre todas nuestras  
RECETAS en  
[www.terranovalje.com](http://www.terranovalje.com)

**TERRANOVA SEAFOOD S. L.**  
Morse, 28 · Pol. Ind. San Marcos · 28906  
Getafe · Madrid · Tel. 916 010 255  
[www.terranovalje.com](http://www.terranovalje.com) · [terranovalje@terranovalje.com](mailto:terranovalje@terranovalje.com)

NAVIDAD 2024 Costco Connection 97



**Bonito del Norte Ortiz.**  
**"El sabor de las cosas  
bien hechas"**

**Desde 1891**



CAFÉS  
**Guilis**  
EST. 1928  
MADRID

Esta Navidad  
disfruta del mejor café  
de origen

Felices Fiestas :)



# Melchor, Gaspar, Baltasar

RODABALLO

# y Prodemar



**El rey del mar se suma a la mesa esta Navidad.**  
Disfruta de la forma más versátil, sana y sostenible  
de celebrar estas fiestas.



Todas nuestras  
recetas aquí



**PETACA CHICO**  
FISH & SEAFOOD EXPORT

Expertos en Atún de  
***la máxima calidad***



[petacachico.com](http://petacachico.com)

# BACALAO DESALADO

**SIN CONSERVANTES · HPP TECHNOLOGY**



Lomos, Desmigado y Kokotxas



**Nuestros Lomos de Bacalao también en congelado**





ELIZONDO



PREMIUM

PICUAL

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA  
HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE



# ¡El rey de estas navidades!

*Tu roscón sabor nata 2kg*



# Quick & Easy

## THE COSTCO WAY

### Tom and Jerry

- 3 tazas de agua
- 45 ml whisky
- 2-3 cucharadas de miel
- 2-3 cucharadas de jugo de limón
- Rodaja de naranja y canela en rama para decorar
- 2 gotas de tabasco
- 4 gotas de salsa perrins
- Apio para decorar
- Cubos de hielo

Rodaja de naranja y canela en rama para decorar

En una tetera caliente el agua a fuego lento y no deje que hierva. Vierta el agua caliente en una tetera, agregue el whisky, dos cucharadas de miel y dos cucharadas de jugo de limón. Remueva hasta que la miel desaparezca. Decore con una rodaja de limón y canela.



© JULIA SUDNITZSKAYA / 123RF



© BOGDAN MIRCEA HODA / 123RF

### Tom Collins

- 60 ml de ginebra
- 30 ml de zumo de limón
- 1 cucharada de azúcar
- Rodajas de limón para decorar
- Agua con gas
- Hielo

Mezcle la ginebra, el jugo de limón y el azúcar. Coloque el hielo y la rodaja de limón en un vaso alto y agregue la mezcla. Rellene con agua con gas al gusto.

### Brown Derby

- 30 ml de ron oscuro
- Zumo de un limón
- Una cucharada de miel

En una coctelera con hielo, mezcle los ingredientes.



© BONDO / 123RF

# HOLIDAYS COCKTAILS

De conformidad con la ley vigente está prohibido vender alcohol a menores de edad.



© BRENT HOFACKER / 123RF

## Polo Norte

30 ml de Baileys      15 ml de coñac  
30 ml de sirope de chocolate

Para preparar este delicioso cóctel solo hay que mezclar los ingredientes en una coctelera y agitar.

## Mangoritas

900 g de mango congelado      30 ml de triple seco o Cointreau  
1 taza de tequila      Zumo de 4 limas  
1 taza de agua      4 frambuesas  
½ taza de azúcar      Hielo  
60 ml de zumo de mango      1 rodaja de limón  
30 ml de cava      Sal en grano

Coloque el mango congelado, las frambuesas, el zumo de mango, el de lima y mézclelo en una licuadora con el hielo hasta obtener una mezcla homogénea.

Deslice una rodaja de lima alrededor del borde de la copa de servir y bañe con sal.

En una coctelera incorpore la mezcla creada anteriormente con el tequila, el agua, el azúcar, el cava, el triple seco y agite enérgicamente durante 5 minutos aproximadamente.

Para la decoración puede usar una rodaja de lima colocada en el borde de la copa.



© BORIS RYZHIKOV / 123RF



© ELENA VESELOVA / 123RF

## Tequila Sunrise

60 ml de tequila      Cubitos de hielo  
180 ml de zumo de naranja      Para decorar puede usar rodajas de naranja  
1 chorro de granadina

Use un vaso para mezclar el hielo, el zumo de naranja y el tequila. Tápelolo y agite.

Sírvalo en el vaso de presentación y añada el zumo de granadina y decórelo con rodajas de naranja.



# TABLADILLO

EL COCHINILLO

SEGOVIA



## CUARTO "AL HORNO Y PUNTO"

Fresco, envasado al vacío, ¡que se cocina fácil en su propia bolsa!

Una solución limpia y rica en la que en 2 h. al horno, disfrutarás del auténtico sabor de la tradición.

Para 3 raciones.

# ESTE DOMINGUILLO, COCHINILLO.

## ROTI ASADO

"FÁCIL Y CRUJIENTE"

Un costillar de cochinitillo asado SIN HUESO, lo que ahorrarás en tiempo de cocinado. Tan solo 50 min. al horno y 30 min. en freidora de aire.

Ideal para 3 personas.



# ALIMENTACIÓN

## PALO

Pimientos asados

#8519807



## SACLA DRIED

Tomatoes

#8516572



## ZUBIA

Paté Gourmet

#8558278



## HEINZ

Winter Combo

# 8564340



## MARS

Twix

#8560971



## ANTIGUA DE LEON

Surtido Palmeras Naranja de mesa

#8547778



## SMILING BAKER

Liege waffles

#8551760



AQUÍ,  
LA  
PRISA  
NO  
ENTRA.



Alhambra Reserva 1925 recomienda el consumo responsable. Alc. 6,4% vol.



*Alhambra*

# Alhambra

## ESPECIAL



Alhambra Especial recomienda el consumo responsable. Alc. 5,4% vol.



# BAILEYS™



**ESTAS NAVIDADES,**

*¡tu café con  
Baileys!*



EL LICOR  
**Nº1**  
DE ESPAÑA  
EN VENTAS



Ron  
*Zacapa*<sup>TM</sup>  
Centenario



Ron añejado  
sobre las nubes



## Solomillo añojo Wellington

750 g de solomillo de añojo  
1 cebolla  
400 g de champiñones  
Sal  
Pimienta  
Aceite de oliva  
2 cucharadas de mostaza  
6-8 lonchas de prosciutto  
500 g de masa de hojaldre  
Harina  
2 yemas de huevo batidas

Pique los champiñones y la cebolla, caliente en una sartén (sin aceite) y póchelos hasta que se elimine la humedad. Estire la mezcla sobre una fuente y reserve.

Caliente un poco de aceite en una sartén, sazone y marque la carne por todos lados (30 segundos). Retire y unte la mostaza por toda la carne.

Sobre una superficie, extienda papel film y ponga en fila las lonchas de prosciutto y extienda la pasta de champiñones.

Coloque el solomillo en el centro y espolvoree por completo con el papel film de forma que el solomillo quede envuelto y por fuera sólo se vea el jamón. Amarre los extremos para que no se suelte y métalo en el frigorífico durante unos 15 minutos.

Espolvoree la harina por la superficie de trabajo y encima ponga la masa de hojaldre estirada y el solomillo.

Ponga el rollo de carne en una fuente y pincele el hojaldre con las yemas de huevo batidos. Pliegue los extremos, cortando cualquier trozo que sobre.

Meta el solomillo en el horno caliente a 200°C durante 20 minutos. Unte más yema si fuera necesario y baje la temperatura a 180°C para que se siga haciendo otros 15 minutos más.

# Menissez

— french baker since 1965 —



HORNEAR EN CASA

## FRENCH MINI ROLLS

Precocidos



**HORNO**

200-220°C - 10/12min



**FREIDORA**

200-220°C - 5/6min





No se pierda nuestras  
bandejas de Cookies #93952





No se pierda nuestras Milhojas #10122 y  
Mini crodods variados #10145





# Auténtica Cerveza Alemana.



Paulaner recomienda el consumo responsable 5,5%Vol.Alc