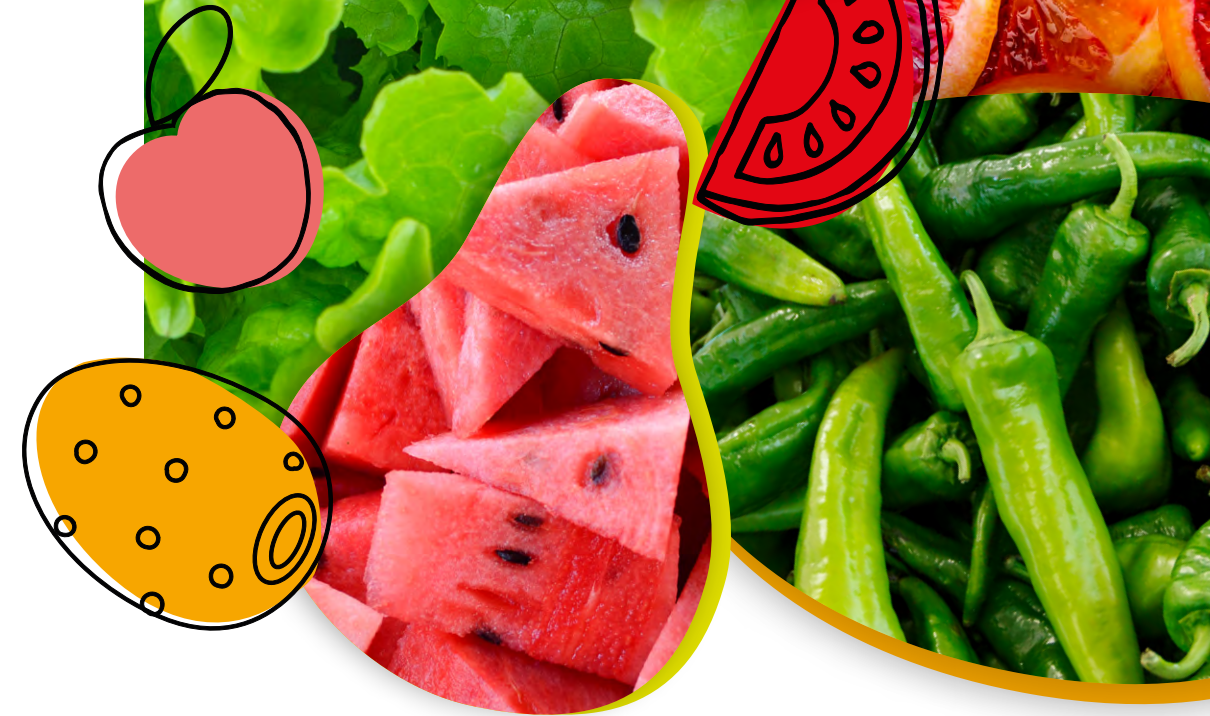




SESIONES DE COCINA COOKING SESSIONS

CHEF BÁRBARA AMORÓS CABAÑES



www.ilovefruitandvegfromeurope.com

The content of this promotion campaign represents the views of the author only and is his/her sole responsibility. The European Commission does not accept any responsibility for any use that may be made of the information it contains.

Follow us on



Stand 7A00



5 de Octubre
5 October
2021

10.00 - 11.00

- ZUMO DE HIGO CHUMBO DOP
- DOP PRICKLY PEAR FRUIT JUICE

- SELECCIÓN DE MERMELADAS
- SELECTION OF JAMS

11.30 - 14.30

- ENSALADA DE LENTEJAS, TOMATE Y CEBOLLETA DOP
Una fresca y ligera ensalada como plato principal
- LENTIL, TOMATO AND PDO FRESH SPRING ONION SALAD
A fresh and light main dish salad
- ALBÓNDIGAS DE GARBANZOS CON LECHGA DE LOLLO VERDE
Una plato ligero rebosante de propiedades nutricionales
- CHICKPEA MEATBALLS WITH LOLLO VERDE LETTUCE
A light dish brimming with nutritional properties

15.00 - 17.00 APERITIVO - APPETIZER

- PINZIMONIO ENSALADA DE VERDURAS
- PINZIMONIO VEGETABLE SALAD
- PLATO DE FRUTAS DE TEMPORADA
- SEASONAL FRUIT PLATTER

6 de Octubre
6 October
2021

10.00 - 11.00

- ZUMO DE HIGO CHUMBO DOP
- DOP PRICKLY PEAR FRUIT JUICE

- SELECCIÓN DE MERMELADAS
- SELECTION OF JAMS

11.30 - 14.30

- RISOTTO CON APIONABO Y PROVOLA Y SCARAMOZA
Una combinación que no te dejará indiferente
- CELERIAC, PROVOLA AND SCAMORZA RISOTTO
You will be charmed by this combination
- MEZZI TUBETTONI CON BRÓCOLI Y CEBOLLETAS ROJAS
Una delicia para los sentidos
- MEZZI TUBETTONI WITH BROCCOLI AND RED SPRING ONIONS
A delight for the senses

15.00 - 17.00 APERITIVO - APPETIZER

- PINZIMONIO ENSALADA DE VERDURAS
- PINZIMONIO VEGETABLE SALAD
- PLATO DE FRUTAS DE TEMPORADA
- SEASONAL FRUIT PLATTER

7 de Octubre
7 October
2021

10.00 - 11.00

- ZUMO DE HIGO CHUMBO DOP
- DOP PRICKLY PEAR FRUIT JUICE

- SELECCIÓN DE MERMELADAS
- SELECTION OF JAMS

11.30 - 14.30

- RISOTTO CON PIMIENTOS Y VERDURAS
Una receta tradicional con toque canalla, chili, anchoas, alcaparras y albahaca fresca. Una combinación de éxito asegurado para los paladares
- PEPPERS AND VEGETABLES RISOTTO
A traditional recipe with a daring touch of chili, anchovies, capers and fresh basil. A delicious combination of flavours for your palate
- ESPAGUETIS A LA CARBONARA DE CALABACÍN CON FLORES DE CALABACÍN
Esta pasta con calabacín les sorprenderá. Tan fácil y a la vez tan refinado
- COURGETTE CARBONARA SPAGHETTI WITH COURGETTE FLOWERS
This pasta dish will amaze you. So simple yet so refined

15.00 - 17.00 APERITIVO - APPETIZER

- PINZIMONIO ENSALADA DE VERDURAS
- PINZIMONIO VEGETABLE SALAD
- PLATO DE FRUTAS DE TEMPORADA
- SEASONAL FRUIT PLATTER

