



Ti inonda di gusto!

Ti inonda di gusto!



- HOME
- ULTIME NEWS
- FOCUS GDO
- MYTECH
- PICCOLI FRUTTI
- FRUTTA TROPICALE
- FRUTTA SECCA
- MYFRUIT.TV
- NEWSLETTER
- COS'È MYFRUIT
- Q

Ortofrutta Biologica Italiana.



CATEGORIES

- Packaging e Tecnologie
- Prodotti
- Aziende
- Reparto Ortofrutta
- Fruttivendoli e non solo
- Trend e Mercati
- Biologico
- Eventi e Fiere

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER

Email*
Inserisci la tua email

Nome*
Il tuo nome

Cognome*
Il tuo cognome

Attività dell'azienda *

- Fruit Lover
- Grande Distribuzione
- Ho.Re.Ca.
- Ingrosso
- Produzione
- Retail
- Servizio

Azienda
Nome azienda

Provincia

Trattamento dei dati personali*
 Ricevi la newsletter settimanale gratuita e le comunicazioni informative di myfruit.it [Privacy Policy](#)

iscriviti

IL CARCIOFO ITALIANO DI ALTA QUALITÀ



Prodotti

San Valentino: a base di frutta e verdura il menù è afrodisiaco

11 Febbraio 2022



Autore Redazione

Il progetto "I love fruit and veg from Europe" presenta i piatti per riaccendere l'eros. E per i più bravi la torta stellata "Red passion"

Il partner si seduce con dolci, insalate e cocktail afrodisiaci a base di frutta e verdura, che riaccendono l'eros. A San Valentino, il progetto "I love fruit and veg from Europe", cofinanziato dalla Commissione europea, propone un menù goloso e sexy per una giornata dedicata al piacere dei sensi. E per far andare di pari passo dolcezza, sensualità e buona tavola non devono mancare ingredienti stuzzicanti come il cioccolato, le mandorle, le banane, le uova, la rucola, gli asparagi, il peperoncino, il pepe, il caffè, la cannella e tanti altri. In tavola morbide crêpes, deliziose torte, biscotti e cioccolatini decisamente sensuali, ma anche leggeri. E poi, insalate creative, preparate rigorosamente con quella frutta e verdura considerata anche afrodisiaca. E per i più bravi ai fornelli, un regalo esclusivo: la ricetta della torta "stellata" dello Chef del Cala Moresca Caracol Angelo Carannante "Red passion".

Il segreto di questo San Valentino 2022 è prendere il compagno per la gola mettendo tanta cura in cucina. Oltre ai dolci si possono preparare diverse insalate afrodisiache con frutta fresca, con gamberi e arance, con lattuga, fettine di limone, chicchi di melagrana e yogurt. Ci si può sbizzarrire anche con la verdura utilizzando la rucola, i cetrioli, i finocchi, arricchendola di mandorle, nocciole, uvetta e formaggi. Pieni di vitamine e quindi energizzanti, favoriscono l'eroticismo anche asparagi, peperoni, cipolle rosse, melanzane e cicoria con cui preparare contorni light tagliandoli a listarelle e facendoli saltare in padella con un filo d'olio, sale e pepe.

Divertenti, gustose e in grado di coinvolgere tutti i sensi, ecco alcune idee golose per la festa degli innamorati 2022 targate "I love fruit and veg from Europe", il progetto finalizzato da incentivare il consumo consapevole di frutta e verdura, che renderanno questo San Valentino più "piccante": crêpes con banane caramellate da servire a colazione, magari a letto, l'immane tortino al cioccolato, tartufini afrodisiaci e il cocktail "Amour". [Un ricettario per sedurre.](#)

Fonte: I Love Fruit&Veg from Europe

#San Valentino #menu



L'Interprofessione e le istituzioni: il rilancio del Sistema ortofrutta Italia

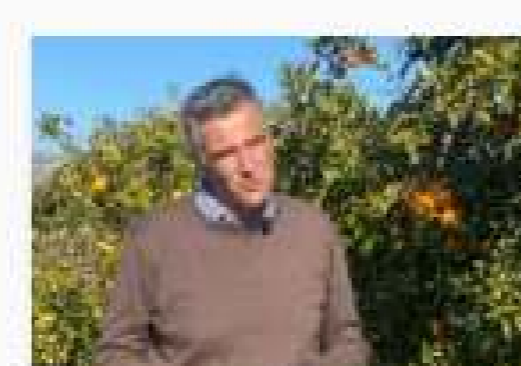


A Macfrut 2022 tutto sull'innovazione tecnologica

Probabilmente ti interessa anche



Prodotti
Assomela: il mercato premia l'import, problemi sulle esportazioni



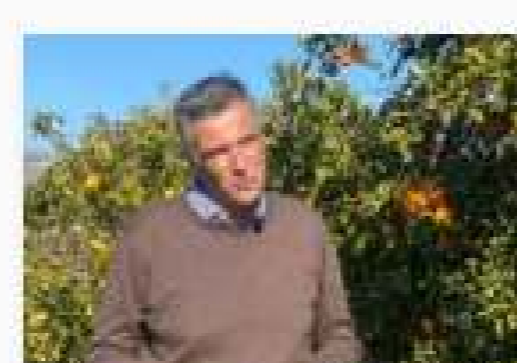
Prodotti
Diana: "Doniamo ai più fragili le arance rubate"



Prodotti
Nel paradiso delle mele è il momento di Pinova



Prodotti
Al via la campagna "Sicilia, un'isola magica" per le Dop e Igp...



Prodotti
"Bene Ue su trattamento a freddo obbligatorio per import arance"



Prodotti
Ricerca e innovazione varietale: Uva pugliese: "L'innovazione varietale? Facciamo noi"

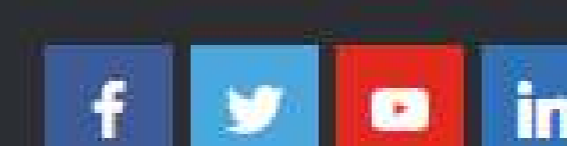
Articoli più popolari dell'ultimo mese

- Gelir arriva a Roma**
21 Gennaio 2022
- Puglia: un futuro di frutta (anche) esotica**
10 Febbraio 2022
- Dai mercati: il freddo congela i prezzi degli ortaggi**
1 Febbraio 2022
- Dai mercati: zucchine in calo, fragole dalla Spagna**
8 Febbraio 2022
- Dai mercati: zucchine fino a 3,50 euro, calo dei carciofi**
18 Gennaio 2022
- Dai mercati: zucchine italiane allo stesso prezzo di...**
25 Gennaio 2022

Abbiamo parlato di

- Mario Zani: "Vi spiego il nostro modo di fare impresa"**
12 Febbraio 2022
- Logistica, gli autotrasportatori: "Spegniamo i motori"**
11 Febbraio 2022
- Mof di Fondi: rincari, camionisti sulle barricate**
11 Febbraio 2022
- Nocciola di Giffoni: c'è soddisfazione nonostante l'annata scarsa**
11 Febbraio 2022
- Gdo: ecco la reputazione (positiva) in Italia**
11 Febbraio 2022
- Assicurazioni, Patvanelli: "Presto un fondo mutualistico nazionale"**
11 Febbraio 2022

Seguici



Che futuro è? Produzione e tecnologie a confronto



Webinar di myfruit.tv
Che futuro è? Produzione e tecnologie a confronto
Dalla selezione dei frutti, al packaging fino al trasporto tutte le novità della filiera