

PLATS CALDOSOS

CUINA MEDITERRÀNIA

- Model alimentari excel·lent per la salut
- Combinació equilibrada i completa
- Plaer gastronòmic
- Consum d'aliments:
 - Vegetals
 - Productes proteics d'origen animal
 - Cereals



PLATS CALDOSOS

CALDÓS D'ARRÒS AMB BACALLÀ

- Plat típic de les comarques de València, similar a una paella però amb brou.
- Plat format a partir de les matèries primeres de l'agricultura de la costa. Les verdures depenen del lloc.
- Bacallà: omega-3, minerals i algunes vitamines.

FIDEUS A LA CASSOLA

- És un plat típic de la gastronomia catalana.
- La tradició dels fideus gruixuts és no bullir-los (com les pastes italianes), sinó cuinar-los directament dins la salsa formada per al sofregit.
- Normalment va acompanyat de picada.