

BARCELONA DIVINA

DESDE 1986 BARCELONA DIVINA DISFRUTA DE UN GRAN PRESTIGIO COMO LA REVISTA URBANA Y COSMOPOLITA MAS IMPORTANTE DE LA CIUDAD CONDAL. SU DISTRIBUCION TRIMESTRAL, SELECTIVA Y GRATUITA PERMITE UNA DIFUSION DE GRAN INTERES ENTRE LA CLASE DIRIGENTE.

ASK ARCHIVE RANDOM RSS SEARCH TWITTER

13TH OCT 2014



¿Qué fue primero el huevo o la gallina?

El pasado viernes 10 de octubre el restaurante L'EGGS celebró el Día Mundial del huevo.

Lo que está claro es que el protagonista fue el huevo ya que se celebró su día Mundial. Desde 1964, se celebra este día, una iniciativa que surgió para promover el consumo de este alimento para combatir la malnutrición y el hambre en el mundo.

El restaurante L'Eggs de Barcelona, el primer restaurante gastronómico que tiene como protagonista el huevo, se suma a celebrar su día ofreciendo a sus clientes un plato especial, "Huevo milenario" una versión de la receta china, que sin duda genera sorpresa creado por su chef Paco Pérez sólo para ese día.

En su carta además se pueden degustar más de 15 platos con este alimento como protagonista, parmentier de jamón ibérico de bellota y alcachofa confitada o Huevo Benedict además de tortillas y revueltos. También ofrece platos elaborados en el que el huevo no es la estrella.

En más de 150 países se organizan actividades para promocionar su consumo. El huevo es uno de los alimentos con más valor nutricional y con este día se pretende poner el relieve todas las propiedades que el huevo aporta a nuestro organismo. Según la FAO, el huevo es el alimento más nutritivo después de la leche materna por su alto valor alimenticio, su riqueza en proteínas, la abundancia en vitaminas, minerales y aminoácidos esenciales, además proporciona antioxidantes y ácidos grasos que benefician la salud cardiovascular.

www.leggsbcn.com

« Previous Next »