

Quando il caldo si fa sentire... da vegetariani a crudisti!



si chiama *'raw food'* e si basa sul principio di evitare la cottura dei cibi al di sopra dei 40° centigradi per preservarne intatti i valori nutritivi

(vedi link qui sotto facendo attenzione alla successione delle immagini)

Quando il caldo si fa sentire... da vegetariani a crudisti!.