

# Climat, nature et histoire étroitement liés



Les fruits et légumes européens naissent et sont cultivés dans des territoires aux caractéristiques morphologiques uniques. Différents facteurs déterminent cette unicité. Tout d'abord un climat favorable : la proximité des côtes favorise l'alternance des brises marines avec celles venant de l'arrière-pays, en donnant aux produits plus de saveur et d'excellentes propriétés nutritionnelles. Deuxièmement, l'extraordinaire fertilité du sol, due en partie à son origine volcanique. Cependant, ces zones sont uniques non seulement grâce à leur nature et leur climat, mais aussi leurs connotations historiques, artistiques et culturelles. Certaines régions conservent des traces indélébiles de civilisations anciennes riches en art et en culture, en apportant une touche supplémentaire à la beauté incomparable du paysage. Un voyage dans les zones européennes de production de fruits et légumes est une occasion unique de découvrir et de déguster sur place ces produits exquis, tout en explorant le charme de lieux qui n'ont pas leur pareil dans le monde.



CAMPAGNE FINANCÉE  
AVEC L'AIDE  
DE L'UNION EUROPÉENNE



Centrale Ortofrutticola  
Tarquinia



[www.enjoygoodfood.eu](http://www.enjoygoodfood.eu)

Le contenu de cette campagne de promotion reflète uniquement la position de l'auteur et relève de sa seule responsabilité. La Commission européenne et l'Agence exécutive pour les consommateurs, la santé, l'agriculture et l'alimentation (CHAFEA) déclinent toute responsabilité quant à toute utilisation qui pourrait être faite des informations qui y figurent.



## Souriez au bien-être

Fruits et légumes européens,  
tout le goût d'une  
qualité inimitable



# Plus de choix, plus de saveur, beaucoup plus de bien-être

*Les fruits et légumes européens offrent un très vaste choix de types ; certains produits, en raison de leurs caractéristiques particulières, sont de véritables chefs-d'œuvre gastronomiques. Par exemple, les pommes de terre particulièrement riches en saveur cultivées dans des régions d'origine volcanique, sont indiquées pour la cuisson au four et la préparation de gnocchis. Ou les artichauts des territoires adjacents à la mer, qui peuvent être cuisinés de mille façons*

*ou dégustés crus et qui représentent une véritable panacée pour notre bien-être. Et encore, la délicieuse noisette, une variété de fruits secs à la saveur très fine et à l'arôme persistant, qui peut être une excellente collation pratique, savoureuse et nutritive. Elle est également idéale pour la confection de gâteaux, biscuits, glaces, crèmes et liqueurs. Choisir des fruits et légumes européens signifie non seulement choisir plus de saveur, mais aussi, donner plus de bien-être à l'organisme.*

## Qualité maximale garantie



*L'excellente qualité des fruits et légumes européens est le résultat d'un suivi attentif et constant de toute la chaîne de production. Du semis à la récolte, en passant par la transformation et la distribution, chaque étape est soigneusement suivie et vérifiée pour garder intactes la saveur et les propriétés organoleptiques du produit. Tout cela se fait avec des procédures et des techniques très modernes qui garantissent au consommateur une qualité absolue du point de vue de la santé. De plus, les fruits et légumes européens peuvent être protégés par les certifications AOP, IGP et BIO ; ces dénominations, clairement visibles sur l'étiquette, offrent la certitude de choisir un produit toujours frais, sûr, savoureux et aux qualités bénéfiques extraordinaires.*

