Frullati: ecco i “mix” più ordinati nei bar

frullati-box1-9670544e

Mela o pera? Arancia o frutti di bosco? Guardando in rete abbiamo scoperto che il frutto che sembra di gran lunga più richiesto in questo momento è sicuramente la banana. Seguono poi le mele e le pere; tutti e tre sapientemente combinati in svariati modi e proporzioni. Non manca, poi, chi si affida agli agrumi, più ricchi di vitamina c, soprattutto arance e limoni. In qualche ricetta compare anche il kiwi. Sono, invece, meno richiesti i frutti di bosco, con solo piccole percentuali a favore di fragole e lamponi. In sempre più casi vengono scelti anche frutti tropicali, come l’ananas o, più sconosciuto, l’acai, una bacca originaria dell’Amazzonia. In qualche caso, è utilizzato anche il più conosciuto avocado. Il grosso dei frullati è a base di frutta, ma non manca chi unisce vegetali come le carote, o i finocchi e gli asparagi. In qualche caso, viene aggiunta anche la menta. Tuttavia, uno dei centrifugati più ordinati nei bar dal popolo del web è quello “classico”, composto soltanto da pere e mele. Analogamente preferito dai clienti dei locali, il gusto “ace”, composto da arancia, carota e limone; l’arancia è usata spesso anche frullata con kiwi e banana. Questo frutto viene di solito mescolato con banana, mela, e fragola. In ultimo, tra i preferiti, compare anche il frullato di fragola, pesca e anguria. E, se questi sono i gusti che compaiono di più nei menù dei bar, ci sono anche accostamenti un po’ più “originali”, come quelli che uniscono frutti, verdure e yogurt.

Centrifugati e frullati, è boom anche nei bar