****

**Expoflora inova na gastronomia e lança sorvete exclusivo com toque de lavandula, Açaí Stroopwafels, Stroopwafels Cake, Pannekoek** **Nozes e Mel, Salsichão com chimichurri, Salada de Flores e muito mais**  
  
*Para quem pensa que a Expoflora é somente sinônimo de inovação em plantas e flores, vai se surpreender, nesta edição apresenta novidades na gastronomia, como o* ***sorvete de lavandula****, açaí stroopwafels e sobremesas típicas criada especialmente para 40ª edição da festa e pratos salgados*

A Expoflora surpreende o público a cada edição com novidades e lançamentos em flores e plantas ornamentais, e cada vez mais a forte presença da **gastronomia típica** dos Países Baixos se torna marca registrada do maior evento de flores da América Latina.

Na festa deste ano, os apaixonados por gastronomia vão se surpreender com as grandes novidades, o **sorvete de lavandula**, assinado pelo chef Lucas Luiz, o **Açaí** **Stroopwafels** uma fusão da fruta brasileira com a bolacha típica holandesa**;** o **Stroopwafels Cake** com 3 camadas de pão de ló, geleia de morando, coberto de chantili de caramelo.   
  
Outro destaque é a **Salada de Flores**, repleta de flores comestíveis, o delicioso **Kassler** servido com molho de damasco e **Pannekoek** **Nozes e Mel** com bacon, queijos, nozes e mel, criados pelo chef David Augusto Inaba; as delícias gastronômicas vão levar mais sabor e sofisticação para a edição de 2023, além de outras opções que prometem surpreender o paladar dos visitantes.

A lavandula é uma planta originária dos cerrados mediterrâneos que tem um aroma marcante, com flores azuis ou arroxeadas que se reúnem em inflorescências tipo espiga. Além de extrema beleza e perfume, possui inúmeras propriedades terapêuticas e vem sendo utilizada, também, na gastronomia, trazendo um sabor surpreendente e sofisticado.

O **sorvete de lavandula** é um picolé de chocolate branco que esconde um recheio delicioso roxo de sabor de lavandula epoderá ser degustado, com exclusividade, pelos visitantes da Expoflora nas sorveterias Vanilla Ice, entre outras novidades e delícias doces e salgadas da gastronomia holandesa, brasileira e de outras nacionalidades.  
O **Stroopwafels Cake** traz três camadas de pão de ló, geleia de morango, uma bolacha de Stroopwafels dividida ao meio, coberta com chantili de caramelo. O **Açaí Stroopwafels**, composto pela tradicional bolacha recheada com xarope de caramelo com o delicioso açaí puro, acentuando ainda mais o sabor da sobremesa que pode ser encontrado no Martin Confeitaria e no Martin Açaí.

A leveza e refrescância também estarão presentes em opções de entradas, como a **Salada de Flores** que é um mix de folhas de salada tradicional e flores comestíveis, molho de mostarda dijon e mel, nozes, palmito e tomate. O chef David também apresentará mais duas opções de pratos salgados: **Pannekoek** **Nozes e Mel,** panqueca aberta no prato com os recheios incorporados na massa, queijos gouda e prato gratinados por cima, nozes e mel. O delicioso **Kassler** - bisteca suína defumada e salsicha schublig, servido com o saboroso molho de damasco e arroz típico, ambas as receitas são trazidas diretamente da Holanda. Estes pratos estarão disponíveis no cardápio do Martin Restaurante.

O restaurante Casa bela traz uma novidade em **salsichão** feito de **carne de porco e chimichurri**, em porção para duas pessoas, que será servido com diferentes acompanhamentos como stamppot (purê típico), chucrute, purê de maçã e fritas.

E claro, os pratos e delícias consagradas e preferidas pelo público das outras edições não podem faltar, sobremesas utilizam flores como ingredientes e conquistam os apaixonados por gastronomia, que gostam de experimentar novos sabores e aromas como o **sorvete de rosas**, bastante procurado em outras edições da Expoflora, a sobremesa refrescante é feita com xarope e geleia da flor, importados do Líbano. O doce já virou tradição na festa.   
Outra sobremesa queridinha lançada na edição de 2022, pelo restaurante Casa Bela, está garantida – o **Bloempot**, sobremesa no vaso, que parece um vasinho de flor, porém é comestível e saborosa, além do colorido especial.

Destaque em sobremesa holandesa, a tradicional bolacha **“stroopwafel”** – waffel recheado com caramelo, que especialmente na Expoflora, ganha diferentes coberturas e uma decoração especial com flores comestíveis. A bolacha também ganhou uma versão refrescante, recheada com sorvete de pistache, café, chocolate ou creme que pode ainda, ser servida com calda quente.  
Este doce é muito antigo, começou a ser fabricado na Holanda no século XVIII, quando a Companhia Holandesa das Índias Orientais explorava rotas comerciais na África do Sul, Caribe e Indonésia, resultando na criação dessa bolacha feita com massa à base de canela e caramelo.

A culinária típica holandesa é muito saborosa, tanto em doces quanto em opções salgadas e faz sucesso no mundo inteiro. Os restaurantes típicos instalados no parque da Expoflora oferecem o melhor da gastronomia dos Países Baixos, como eisbein (joelho de porco), batata holandesa, o pannekoek (panquecas), diny rosti (batata pré-cozida, ralada com bacon e especiarias e recheada com salsichões), festival stampot (purês típicos acompanhando dois salsichões) e stampot wortel (purê de batata com cenouras e carne de porco e molho de cerveja).

Estas e outras delícias podem ser degustadas nas confeitarias, sorveterias e restaurantes da **40ª Expoflora**, maior evento de flores da América Latina, que ocorre **de 25 de agosto a 24 de setembro** de sexta a domingo, das 9 às 19h, inclusive no feriado de 07 de setembro, em Holambra, interior de São Paulo.

**Principais restaurantes, confeitarias e sorveterias da Expoflora**O Restaurante Amsterdam oferece buffet especializado em comida típica holandesa, assim como o Martin Restaurante e a Martin Confeitaria (confeitaria típica do recinto, desde 1998 na Expoflora) que nesta edição também terá novidades como o Bar – DE DAM, com delícias gastronômicas típicas e variadas. O restaurante Tulipa traz opções saborosas da gastronomia holandesa, como, joelho de porco; para atender a todos os gostos, o Restaurante Fazenda traz buffet de churrasco e comida caseira.  
O restaurante Casa Bela traz lançamentos em sobremesas típicas exuberantes, decoradas com flores comestíveis, salsichão com novos acompanhamentos, pratos salgados tradicionais; as sorveterias Vanilla Ice oferecem sorvetes variados e o delicioso lançamento – sorvete de lavandula.

Localizada a 2 horas da capital paulista, a festa vai homenagear o aniversário de 165 anos da imigração holandesa no Brasil e 75 anos da imigração em Holambra, proporcionando, além da beleza natural das flores e plantas, um mergulho cultural com cerca de 250 apresentações típicas de dança e música, gastronomia holandesa e variada, para todos os gostos, parque de diversões, fazendinha, museu cultural, parada das flores com desfile, chuva de pétalas de rosas, passeio turístico, entre outras atrações.

O espaço da Expoflora tem área total de 250 mil m², com área de circulação de 108 mil m². A capacidade é de 25 mil visitantes por dia e o estacionamento pode receber até 5 mil veículos. Nesse ano, a expectativa é de receber 400 mil visitantes.

**Serviço – 40ª Expoflora – Holambra, SP - 25/08 a 24/09**   
**Data:** 25 de agosto a 24 de setembro – sexta-feira a domingo, inclusive 07 de setembro   
Horário: das 9h às 19h   
Local: Holambra, SP   
Endereço: Rodovia SP-107, km 32,5, sem número **\*A cidade está a 2 horas (137 quilômetros de distância) de São Paulo**, na região metropolitana de Campinas.

**Ingressos** – A partir de R$ 40,00 – ingresso solidário (3º lote)  
\*os ingressos já estão no 2º lote em algumas datas, mais informações: [https://expoflora.com.br/ingressos/](https://expoflora.com.br/ingressos/ )  
  
\*Classificação indicativa: Livre (menores de 16 anos devem estar acompanhados pelos pais ou responsáveis)  
\*O Ingresso Solidário pode ser adquirido por qualquer pessoa. Parte do valor será destinado a instituições de caridade.  
  
**Informações gerais:** <https://expoflora.com.br/>

**Assessoria de imprensa – Expoflora**Mara Conti – 11 98333-7196  
Ilma Lobo – 11 98930-5454