

Rozšiřte svou nabídku díky ProVeg brožuře normovaných receptů

Organizace ProVeg Česko vydalo unikátní brožuru obsahující 24 čistě rostlinných receptur nanormovaných na 10 obědových porcí. Brožura je vhodná pro gastro provozy, jako jsou školní jídelny a univerzitní menzy, kantýny, nemocniční zařízení, hotely, restaurace i cateringové služby.

Chcete obohatit svou nabídku o rostlinná jídla, která osloví nejen zákazníky a zákaznice dbající na udržitelnost, ale i ty, kteří chtějí ozdravit svůj jídelníček či trpí laktózovou intolerancí? Pak je brožura určena právě pro vás. Kromě 24 lákavých receptů v brožuře najdete i další tipy či seznam problematických surovin. Každý z receptů navíc obsahuje informaci o zvoleném zdroji rostlinné bílkoviny, alergenech, uhlíkové stopě a především cenu za porci.

„Brožura je doplněná také výživovými tipy a údajem o vybraných makro a mikro živinách. Vzhledem k tomu, že obavy ohledně nutriční adekvátnosti rostlinných jídel jsou častou bariérou pro jejich zařazení do provozu i jídelniček mnoha osob, zaměřili jsme se na receptury bohaté na vápník, železo, omega-3 a další. Brožura je tak výsledkem společné práce HORECA a výživového oddělení ProVeg a nabízí tím unikátní přidanou hodnotu,“ zmiňuje Senior projektová manažerka pro segment HORECA ProVeg Česko, Mgr. Pavla Široká.

Rostlinné suroviny rostou na popularitě a není se čemu divit. Ve srovnání s živočišnými potravinami mají řádově nižší dopad na životní prostředí, mohou pomoci v prevenci civilizačních onemocnění a šetří rozpočet. Navíc uspokojí širokou skupinu zákazníků a zákaznic včetně těch, kteří se určitým surovinám vyhýbají ze zdravotních, etických nebo náboženských důvodů.

Brožura je ke stažení zcela zdarma po vyplnění formuláře na webové stránce ProVeg Česko [zde](#).