TRANSFORMA PLATOS QUE YA ESTÁN EN EL MENÚ

CON OPCIONES 100% DE ORIGEN VEGETAL

TRANSFORMA PLATOS QUE YA ESTÁN EN EL MENÚ CON OPCIONES 100% DE ORIGEN VEGETAL

Piensa en lo que ya está disponible en tu menú y que con pequeños cambios puede convertirse en un plato vegano. A continuación encontrarás una tabla con algunos consejos para usar ingredientes de origen vegetal en vez de origen animal:

Mantequilla	Aceites vegetales como canola o coco y margarina 100% de origen vegetal
Leche de vaca	Leches vegetales como de coco, avena, arroz, soya, almendras y castañas de cajú
Huevos	Para preparaciones como panes, tortas, tartaletas y masas para pizza: gel de linaza, gel de chía, puré de plátano o manzana. Para "huevo revuelto", se puede usar tofu con cúrcuma y sal negra
Tocino	Carne de soya sabor tocino, tempeh, hongos ahumados
Pastas con queso y quesos cremosos	Hummus, guacamole, queso cremoso vegetal (a base de castañas de cajú, almendras o papa)
Mayonesa	Mayonesa vegana, extracto de soya
Apanados	Harina de trigo con agua, gel de linaza o pan rallado
Rellenos de quiches, pasteles y masas	Champiñones, proteína texturizada de soya, palmito, tofu

MUESTRA QUE PUEDES ATENDER A TODO TIPO DE CLIENTES

Aplicaciones, blogs y sitios especializados son grandes herramientas para ayudar a los clientes a encontrar restaurantes que consideran sus preferencias o restricciones. ¡Pueden ser buenas oportunidades para mostrar que estás preparado para atenderlos!

PREPARA TUS PLATOS CON NUTRIENTES BALANCEADOS Y MUÉSTRASELO A TUS CLIENTES

Los alimentos de origen vegetal tienen cero colesterol, baja grasa saturada y una infinidad de nutrientes, por lo que ofrecen la posibilidad de una alimentación variada, sabrosa y completa.

DESTACA LOS PLATOS DE ORIGEN VEGETAL EN TU RESTAURANTE

Coloca tus opciones sin ingredientes de origen animal como una "sugerencia del chef" o "plato del día", ofrece descuentos en los platos veganos los días lunes para apoyar la iniciativa de "Lunes Sin Carne" o algún otro día especial, o pon etiquetas en los rechauds para invitar a los comensales a probar las nuevas opciones.
¡Muestra que estás ofreciendo una opción saludable, sabrosa y que puede agradarles a todos!

Para más información sobre el programa EligeVeg, entra a: ***www.eligeveg.com/empresas***

ELIGEVEG

HELLMANN'S EST.1913

Unilever Food Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.