

Foods for Tomorrow: productes 100% vegetals per a una nova generació de clients

“Un restaurant que no té opcions veganes està perdent diners, ja que tothom sap que és el vegetarià qui decideix on menja tot el grup”. Amb aquesta contundència sentència la presidenta de l'Associació Nacional de Restauració dels Estats Units d'Amèrica, Dawn Sweene, sobre l'impacte de les noves sensibilitats sobre alimentació i respecte mediambiental en el món de la restauració. És evident que als Estats Units i també a casa nostra les noves tendències en alimentació estan modelant l'oferta dels restaurants fent que

El 10% de la població nacional i el 20% dels turistes que ens visiten són vegetarians

s'ampliïn les opcions vegetals per tal d'oferir plats per a tots els públics. Oferir opcions d'origen vegetal significa obrir-se directament a gairebé un 10% de la població nacional i a més d'un 20% dels turistes que visiten la ciutat, i paral·lelament a tot un grup de persones anomenades *flexitarianes* (35% de la població) que busquen reduir el consum de carn i el substitueixen per proteïnes vegetals.

Per aquestes raons el Gremi de Restauració ha signat un acord de col·laboració amb l'empresa barcelonina Foods for Tomorrow, especialitzada en solucions 100% vegetals i guanyadora del premi del Basque Culinary Center i d'Alimentaria 2018 a l'start-up



Els productes de Foods for Tomorrow són fàcils de cuinar i es caracteritzen pels seus sabors sorprenents.

més innovadora. Els productes de Foods for Tomorrow es caracteritzen pels seus sabors sorprenents, molt fàcils de cuinar i d'implementar també en receptes tradicionals, i per unes textures molt carneses que es diferencien de les del tofu o el tempeh.

Podeu consultar la seva pàgina per a més informació sobre els seus productes a www.foodsfortomorrow.com o també enviant un correu electrònic demanant informació sobre els productes a info@foodsfortomorrow.com.

HEURA®

El producte estrella de Foods for Tomorrow és Heura®, una nova categoria de proteïnes vegetals que aporta unes textures fibroses i carneses tan sorprenents que fins i tot carnisers creuen que mengen carn. A més a més, també compten amb una gama de hamburgueses, milaneses de formatge vegetal, falafels i gyozas completament vegans.

QUÈ S'HA DE FER PER RECUPERAR TAULES DE TERRASSA? INFORMA'T AL GREMI

LES PROMOCIONS DE RENTABILIBAR SÓN MÉS QUE UN REGAL

M MAHOU
SAN MIGUEL
RENTABILIBAR

Si ets client de Mahou-San Miguel, tens molt a guanyar. Entra a WWW.RENTABILIBAR.ES i segueix els següents passos:

1

Accedeix a www.rentabilibar.es des de qualsevol dispositiu i registra't.

2

Entra a la secció de **promocions** i apunta't a la que més t'interessi.

3



Rebràs punts que podràs canviar per magnífics regals com aquests. Sense Sorteigos!!

