

Zdrowa Krowa GRA W ZIELONE!

Znana sieć poszerza menu o autorskie, roślinne zamienniki mięsa

Sieć Zdrowa Krowa oraz Smile&Wine od lat dba o podniebienia swoich Gości, oferując im bogaty wybór najlepszych burgerów i steków, nie zapominając przy tym o tych, którzy mięsa nie jedzą. Dlatego, już 13 lutego, do swojej oferty sieć wprowadza własne - autorskie roślinne zamienniki mięsa wołowego i kurczaka, przygotowane we współpracy z Better Food.

W ostatnich latach kuchnia roślinna była wielokrotnie wskazywana jako jeden z kluczowych trendów w gastronomii. Jej potencjał dostrzegają szefowie kuchni na całym świecie, którzy w odpowiedzi na potrzeby rynku decydują się wprowadzić do swojego menu dania roślinne. Tę potrzebę dostrzegła również franczyzowa Zdrowa Krowa (prawdopodobnie jako pierwszy tego typu koncept), która wprowadziła roślinne zamienniki w całej swojej ofercie. Teraz sieć idzie o krok dalej!

- Nasze restauracja to przestrzeń, w której gości kreatywne podejście do kulinarnej tradycji, która oczarowuje bogactwem smaków. Tutaj każdy powód do świętowania jest dobry, a wspólne celebrowanie nigdy nie ma końca. Dlatego w odpowiedzi na potrzeby naszych Gości GRAMY W ZIELONE jeszcze bardziej! – mówi Ewa Michalska, Brand Manager sieci franczyzowej.

W swojej ofercie restauracje posiadają już burgery dla wegetarian. Każdy Gość może dokonać wyboru, czy przygotowany przez kucharzy burger ma zawierać 100% mięso wołowe lub kurczak, czy ma to być zamiennik w postaci roślinnego zamiennika mięsa wołowego bądź roślinnego kurczaka, czy też falafel lub tofu.

Tym razem sieć po raz kolejny wychodzi z czymś nowym. Specjalnie dla tych, którzy starają się ograniczyć mięso lub całkowicie rezygnują z niego w swojej diecie, wraz z firmą Better Food stworzyła własne - AUTORSKIE roślinne zamienniki mięsa wołowego i kurczaka, które opracowane zostały przez **Michała Wawro, Generalnego Szefa Kuchni**.

- Naszych nowych roślinnych zamienników, czyli wołowiny i kurczaka do burgerów oraz kurczaka w kawałkach do sałatek i wrapów, nie znajdziecie w żadnej innej restauracji, ani sklepie. Wszystkie produkty zostały starannie opracowane przeze mnie wraz ze specjalistami marki Better Food z

najlepszych składników dostępnych na rynku. Dzięki temu są unikatowe, a ich smak to uczta dla ciała i duszy! Wierzcie mi - nie bez przyczyny nawet mięsożercy „nabierają” się na smak tego roślinnego mięsa. – opowiada Michał Wawro.

Better Food to marka będąca doświadczonym producentem naturalnych i bezpiecznych produktów spożywczych, które są w 100% roślinne. W składzie nie znajdziemy soi, pszenicy ani innych alergenów, dzięki czemu każdy ma szansę spróbowania nowych pysznych burgerów.

To jednak nie wszystko! Wraz z ofertą WEGE w menu sieci Zdrowa Krowa i Smile&Wine pojawi się propozycja dla osób unikających glutenu. We wszystkich restauracjach Goście będą mogli dokonać zamiany zwykłej bułki na bułkę w 100% bezglutenową i to w dwóch opcjach - jasnej i ciemnej... w każdym burgerze! Ponadto warto wspomnieć, że oprócz tej zamiany Goście mogą także zamienić bułkę na pieczarkę portobello, bułkę ketogeniczną czy też awokado.

Dieta bezglutenowa to coś więcej niż tylko chwilowa moda. Szybko rośnie liczba osób, które ze względów zdrowotnych muszą unikać glutenu. Dla osób z celiakią rezygnacja z glutenu jest koniecznością i choć na sklepowych półkach pojawia się coraz więcej produktów bezglutenowych, to wciąż jest ich bardzo mało w restauracyjnych menu. – *Wprowadzenie 100% bułki bezglutenowej jest dla nas bardzo ważne. To idealna opcja dla osób unikających w swojej diecie glutenu. Oczywiście burger z bułką bezglutenową wykonywany będzie w innym miejscu niż zwykły burger. To istotne, ponieważ z racji występowania glutenu w lokalu, w tych burgerach również mogą występować jego śladowe ilości.* - mówi **Michał Wawro, Generalny Szef Kuchni.**

- Wprowadzenie do oferty bezglutenowych zamienników jest naturalnym etapem rozwoju sieci. Chcemy, aby nasze restauracje były nie tylko przyjazne dla osób będących na diecie fleksytariańskiej, lub wegetariańskiej, ale również dla tych, które na co dzień ograniczają w swojej diecie gluten. - mówi **Robert Kuc, CEO Zdrowej Krowy.**

Bogata propozycja dań sieci Zdrowa Krowa oraz Smile&Wine cały czas nie jest standardem wśród polskich restauracji. Restauratorzy wciąż trochę obawiają się wprowadzać inne niż dania niż te tradycyjne i to na dużą skalę, bo nie są pewni reakcji klientów. Jednak nieszablonowe podejście do kuchni i rozbudowywania menu o nowe pozycje się opłaca!

- W Zdrowej Krowie wiemy, jak wyróżnić się czymś wśród restauracji w stylu amerykańskim, których tak wiele możemy znaleźć na polskim rynku. Oprócz tego, że maksymalnie dbamy o jakość podawanej wołowiny, posiadamy autorskie, roślinne zamienniki mięsa i bezglutenowe

produkty to w pełni rozumiemy też swoich Gości. I dobrze wiemy, jak wiele osób jest obecnie na diecie keto czy paleo, zatem i dla nich mamy coś specjalnego w naszym menu. – dodaje Robert Kuc.

Osoby decydujące się przejść na dietę keto czy paleo robią to z przeróżnych powodów - chcą zdrowiej jeść, lepiej się czuć, ograniczyć to, co im nie służy, czy po prostu ze zwykłej ciekawości zmiany diety. Dlatego w menu Zdrowej Krowy Goście znajdą również burgery, które będą idealnym wyborem, gdy unika się produktów zbożowych, przetworzonych czy dużej ilości węglowodanów. Keto Burger (ze specjalną bułką), Paleo Burger (z pieczarką portobello zamiast bułki) oraz Awokado Burger (1/2 awokado zamiast bułki) to dwie pozycje z menu sieci, które zyskują coraz większe grono fanów.

Dodatkowe informacje:

Ewa Michalska

Brand Manager sieci franczyzowej Zdrowa Krowa

tel. +48 509 841 467

e-mail: ewa.michalska@zdrowakrowa.pl

www.zdrowakrowa.com

Witold Sysiak

CEO & cofounder Better Food

tel. +48 605 226 444

e-mail: witold.sysiak@sysfoods.pl

www.wearebetter.pl