Catering a tutto vegan

img3969-ee879066

Da moda a scelta di vita (e di nutrizione): sono sempre più numerose le persone che seguono i dettami propri dell'alimentazione vegana. Un settore in continua crescita del quale si sono accorti anche professionisti del catering. "Cucinare vegano per i non vegani – racconta Gian Piero Giannini, de La Cucina di Gianmaria di Battuda (PV) – è il nostro slogan. E così molti invitati che provengono da un'alimentazione tradizionale scoprono che la nostra cucina, salutare e "cruelty free", è gustosa, creativa e completa e si sposa idealmente con i nostri servizi aggiuntivi, accomunati dal concetto della biosostenibilità". È un boom, questo, con il solo limite del prezzo, del 20% superiore rispetto a un catering tradizionale. Ma siamo solo agli inizi…

Catering sociale, il valore aggiunto di un'immagine positiva

Catering: anche i bar fiutano l'affare