Da Linfa arriva la nuova cotoletta vegetale di Heura

mg-0029-1f8707f5

Heura, start-up spagnola di carne vegetale, ha scelto il concept di ristorazione milanese Linfa – Eat Different per presentare al mercato italiano il suo nuovo prodotto di pollo a base vegetale: la cotoletta impanata, una delizia preparata in stile casalingo che regala croccantezza e succosità a ogni boccone.

Tutti i clienti di Linfa - Eat Different – potranno assaporare per primi l'**assoluta novità della cotoletta impanata, servita con carciofi al timo e pepe nero con salsa di senape all'antica.** Inconfondibile grazie alla sua iconica location milanese e al suo menù di piatti gourmet, Linfa – Eat Different è uno dei ristoranti **plant based** più amati del panorama italiano, nel quale si distingue ponendo valori importanti — quali l'ecosostenibilità, l'impegno, l'affidabilità, l'integrità, la passione e l'eccellenza — alla base di ogni scelta a livello di food, design e relazioni con l'ospite e con il prossimo.

È dalla condivisione di questi valori che è nata la **collaborazione tra i due brand**, animata dalla volontà di entrambi di offrire ai consumatori un'opzione più sana e sostenibile perseguendo l'obiettivo di rispetto ambientale necessario alla salvaguardia del pianeta.

"Siamo estremamente soddisfatti della collaborazione con Linfa - Eat Different, un nuovo concept che sposa gli stessi ideali di Heura e che si propone di offrire una scelta sana, gustosa e sostenibile a tutti gli amanti del buon cibo. Sappiamo quanto sedersi intorno a un tavolo con amici e familiari per condividere un pasto delizioso sia un punto fermo della nostra cultura e vogliamo assicurarci che continui a esserlo anche per le generazioni a venire", ha dichiarato **Edoardo Bruno**, direttore commerciale di Heura Foods. *"Proprio in quest'ottica, il nostro team di ricerca e sviluppo ha lavorato con impegno per realizzare la versione a base vegetale di un piatto iconico come la cotoletta di pollo, per consentire alle persone di continuare a gustare uno dei loro pasti preferiti in una maniera che sia migliore per la loro salute, per il pianeta e per gli animali."*

"Il proporre in anteprima per l'Italia la cotoletta impanata, frutto della sapiente e intelligente innovazione di Heura Foods, ci onora. La cotoletta è una soluzione che stavamo aspettando e ben si adatta alla formula bistrò che caratterizza i pranzi di Linfa - Eat Different", ha aggiunto **Edoardo Valsecchi**, titolare di Linfa - Eat Different. *"Sono convinto che il cambiamento passi dalla diffusione di prodotti validi e smart come questo, in grado di soddisfare il più vasto pubblico possibile. Sono un traino per modificare il quotidiano di ciascuno di noi anche nelle proprie case, un atto potente e necessario".*