Baglioni Hotels, debutta l'Healty Menu

baglioni-healthy-be0c534f

Buono, sano, bilanciato e sicuro. La catena alberghiera **Baglioni Hotels** fidelizza i suoi ospiti prendendoli per la gola, ma stando attenta ai principi della corretta alimentazione. Per farlo, ha scelto un partner di tutto rispetto: il **Consorzio Tutela Grana Padano** continua e rinnova il suo legame con l'Hotellerie e la ristorazione di più alto prestigio. Sulla tavola del Baglioni Hotel Carlton, elegante indirizzo milanese, arriva l'**Healthy Menu**, messo a punto con le Health Coach Valentina Dolci e l'Healthy Chef Marika Elefante: una selezione di piatti ad alto valore nutrizionale, dall'elevata presenza di vitamine, sali minerali e antiossidanti, in grado di nutrire e purificare il corpo in profondità e dare energia. Gli ingredienti sono stagionali e a basso contenuto di glutine, rispettano l'equilibrio glicemico e sono composti da carboidrati complessi, fibre, proteine e grassi buoni. Il pane utilizzato nelle ricette è prodotto con farine integrali macinate a pietra, provenienti da agricoltura biologica e lievito madre. Nelle preparazioni si utilizzano solo zuccheri naturali e sono esclusi prodotti raffinati e industriali. Disponibile nel ristorante dell'albergo Terrazza Baglioni tutti i giorni dalle 12 alle 22, l'Healthy Menu include anche snack, sandwich e insalate con protagonista un caposaldo della cucina italiana, il Grana Padano. Il formaggio DOP più consumato al mondo risponde perfettamente alle più moderne esigenze alimentari e a una dieta salutare, ma piena di gusto, grazie al perfetto equilibrio di calorie e principi nutritivi, in particolare proteine e sali minerali. Qualche ricetta? Gazpacho di melone, zucchine e pomodorini ciliegino con Grana Padano D.O.P. al basilico, frutti di cappero e semi di zucca o ancora insalata di pollo mantecato al Grana Padano D.O.P. con Iceberg, julienne di carote, cubetti di patate, germogli e briciole di pane nero.

Tutte da scoprire anche le proposte salutari di dessert e bevande, per rimanere in forma senza sacrificare il palato.