

La dieta mediterranea a buffet

Dall'11 al 31 maggio 2009 (solo a pranzo)



TANTO FAMOSA QUANTO SEMPLICE: QUESTO È IL MIRACOLO DELLA CUCINA MEDITERRANEA O DELLA DIETA MEDITERRANEA, **UNICA** PER IL CLIMA TEMPERATO, SENZA ESTATI TORRIDE O INVERNI TROPPO RIGIDI. **DIVERSA** PER LA RICCHEZZA E L'ABBONDANZA DEI PRODOTTI, **COMUNE** PER INTERSCAMBIABILITÀ E LA VALIDITÀ DEI SUOI ELEMENTI E DELLA LORO UNIONE, **NATURALE** PERCHÉ FATTA DI PRODOTTI FRESCI E/O CONSERVATI "SECONDO NATURA", SENZA ADDITIVI E CONSERVANTI, **EQUILIBRATA** PERCHÉ HA TUTTI GLI ELEMENTI NUTRITIVI DI BASE, **ESSENZIALE** PERCHÉ HA TUTTO PER FAR STAR BENE.

| | | |
|-------------------|----------------|------------------|
| Scelta dal buffet | Piatto piccolo | Chf 19.00 |
| Scelta dal buffet | Piatto grande | Chf 32.00 |
| Scelta dal buffet | A volontà | Chf 45.00 |

È BENE SAPERE CHE....

LA CUCINA MEDITERRANEA RAPPRESENTA IL MODELLO ALIMENTARE CHE MEGLIO RISPONDE ALLE ESIGENZE DEI CONSUMATORI PIÙ ATTENTI AL MANGIAR SANO, SENZA RINUNCIARE ALL'OTTIMA CUCINA. RICONOSCIUTA A LIVELLO MONDIALE IN QUANTO POVERA DI GRASSI SATURI DANNOSI PER L'ORGANISMO, LA CUCINA MEDITERRANEA, RICCA DI VITAMINA A, E & C, INCLUDE TRA I SUOI INGREDIENTI FONDAMENTALI: CEREALI, LEGUMI, ORTAGGI, FRUTTA, E OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA. L'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA È RICCHISSIMO DI ACIDI GRASSI MONOINSATURI, NON DANNOSI PER LA SALUTE, CHE SVOLGONO UN RUOLO FONDAMENTALE NELLA PREVENZIONE DI MOLTE MALATTIE.