

Verblüffend ähnlich. Entschieden anders.

Viele Gerichte - viele Entscheidungen. Wie setzt man ein Planted-Gericht perfekt in Szene? Hier erfährst du, wie du den Appetit deiner Gäste weckst und ihnen eine nachhaltige und schmackhafte Menüoption bieten kannst.

Damit landet Planted garantiert auf dem Teller:

1. Frag deine Gäste, ob sie Lust haben, etwas Neues auszuprobieren, das lecker schmeckt, keine Zusatzstoffe enthält und gut zur Umwelt ist.
2. Hebe Gerichte, die mit Planted zubereitet können entsprechend hervor. Für eine schnelle Wiedererkennung, kannst du unser Produktlogo auf dem Menü abbilden - z.B. „**planted.pulled Burger**“.
3. Biete deinen Gästen die Option, tierisches Pulled Pork mit **planted.pulled** zu ersetzen.
4. Auf Nachfrage kennst du die vielen Vorteile von pflanzlichen Produkten – schliesslich sprechen viele gute Gründe für Planted.

Erfahre mehr unter:
eatplanted.com

Zeig was du hast! So könnte dein Menü aussehen:

planted.pulled Burger

mit pflanzlichem Pulled Pork, Krautsalat, Ketchup, Balsamico, Pimenton de la Vera, hausgemachtem Brioche Bun sowie BBQ-Sauce

BEST-SELLER

Plant-based Fajitas with planted.chicken

planted.chicken Guggeli, Zwiebeln, Knoblauch, Paprika, Tortillas, Sour Cream, Avocado und Koriander.

Planted Bao Buns

planted.chicken Nature, hausgemachte Bao Buns, gebratenes Gemüse, gerösteter Sesam und mit einer Ingwermarinade.

Penne contadina with planted

planted.chicken Nature, Oliven, Petersilie, Datteltomaten und Frühlingszwiebeln.

planted.



planted.