

Le bon goût est cultivé.

Avant que tes invités ne passent leurs commandes, tes plats rivalisent pour attirer leur attention. Voici comment tu peux attirer l'appétit de tes clients et leur proposer un repas durable et savoureux.

Comment mettre en valeur Planted:

1. Demande à tes clients s'ils ont envie d'essayer quelque chose de nouveau, à la fois délicieux, sans aucun additif et bon pour l'environnement.
2. Mentionne tous les plats disponibles avec du Planted. Pour que Planted soit visible sur le menu, tu peux insérer le logo du produit concerné, p.ex. „**planted.pulled Burger**“
3. Donne la possibilité à tes clients de remplacer la protéine animale du plat qu'il souhaite commander par du Planted.
4. En cas de question, tu dois être capable de citer les nombreux bénéfices de nos viandes végétales.

Pour plus d'informations:
eatplanted.com

Ton menu pourrait ressembler à ça:

planted.pulled Burger

avec de la viande végétale, de la salade, des oignons rouges, des tomates, du vinaigre balsamique et du pain bun maison.

BEST-SELLER

Fajitas avec du planted.chicken

planted.chicken aux herbes et citron, oignons, ail, poivrons rouges, crème acidulée, avocat et coriandre.

Bao Buns Planted

planted.chicken nature, bao buns maison, légumes, marinade au gingembre et graines de sésame.

Penne contadina avec planted

planted.pulled nature, olives noires, persil, échalotes et tomates.

planted.



planted.