

# I buon gusto è coltivato.

Prima che i vostri ospiti ordinino, i vostri piatti competono per la loro attenzione. Ecco come potete aiutare Planted ad attirare il loro appetito e rendere il loro pasto Planted delizioso.

## Come fare perché planted venga comandato:

1. Domanda ai tuoi clienti se vogliono provare qualcosa di nuovo, che sia gustoso, sano e buono per l'ambiente.
2. Indicare tutti i piatti che possono venir preparati con Planted. Per renderlo più chiaro, potresti mostrare loro il nostro logo del prodotto nel menu, ad esempio „planted.pulled Burger“.
3. Offri ai tuoi clienti la possibilità di sostituire il tradizionale pulled pork con il planted.pulled.
4. Quando ti viene chiesto, dovresti essere in grado di citare i vantaggi dei prodotti di origine vegetale - dopotutto ci sono molti buoni motivi per provare Planted.

Per più informazioni.  
Le trovi qui: [eatplanted.com](https://eatplanted.com)

## Il tuo menu potrebbe essere così:

### planted.pulled Burger

Con pulled pork a base vegetale, insalata di cavolo, ketchup di pomodoro con aceto balsamico, Pimentón de la Vera, pane brioche fatto in casa e salsa BBQ.

BEST-SELLER

### Fajitas con planted.chicken

Plant-based Fajitas con planted.chicken Pollo al limone e alle erbe, cipolla, aglio, peperone rosso, tortillas, panna acida, avocado e coriandolo

### Bao Buns Planted

planted.chicken bao buns freschi artigianali, verdure fritte e semi di sesamo tostati con marinatura allo zenzero.

### Penne alla contadina con planted

Con planted.pulled, olive, prezzemolo, pomodori datterini e cipolline

planted.



planted.