



La Ecocina, menús ecológicos como fuente de salud

LOCALIZACIÓN: Córdoba

DURACIÓN: 1'44"

RESUMEN: La Ecocina es un restaurante cordobés que trabaja la gastronomía como fuente de salud. Toda su carta de platos está elaborada con productos 100% ecológicos y va dirigida, además de a quien quiera llevar una dieta saludable, a clientes con algunas enfermedades donde una dieta natural es esencial. Desde menús a elegir para las comidas principales hasta desayunos, meriendas o un listado de tapas y bebidas para quien simplemente quiere picar algo: aquí, todo viene directo de la naturaleza.

TEXTO VÍDEO:

Comer ecológico no es una moda, también es una necesidad de vida. En esta idea han basado su iniciativa los promotores de 'La Ecocina', un restaurante cordobés que se presenta como un auténtico centro de salud donde degustar todo tipo de platos para quienes tienen diagnosticadas intolerancias alimentarias, algunas patologías o simplemente se preocupan por comer de la manera más sana posible: solo con productos ecológicos.

TOTAL RAFI GARCÍA Promotora de La Ecocina

"Ecológicos para prevenir en salud y para personas que ya tengan alguna enfermedad como hipersensibilidad química o muchos clientes que tenemos ya que están sufriendo algún tipo de cáncer y están recibiendo algún tipo de quimioterapia o radioterapia y necesitan que su alimentación sea buena y sobre todo que no tenga ningún tipo de químico".

Así, el certificado de 100% ecológico acompaña a todos y cada uno de los ingredientes que se utilizan en la carta de platos de este restaurante, una manera de alimentarse que gana adeptos día a día y que no solo se sirve de productos de la huerta.

TOTAL ANA GARRIDO Jefa de cocina de La Ecocina

"En nuestra carta puedes encontrar desde pescado, a verduras, a carnes, pero siempre todo ecológico".

TOTAL RAFI GARCÍA Promotora de La Ecocina

"Queremos quitar el concepto de que lo ecológico es igual a vegetariano y vegano. Y la verdad es que haciendo platos tradicionales también con el pescado sostenible y la carne ecológica pues se llevan también muy buena impresión".

Peces de pesca sostenible, carnes de ganadería ecológica y todo tipo de verduras, pastas, legumbres y huevos certificados en su producción llegan al plato de los clientes de La Ecocina, con la opción de comer en el restaurante o bien llevárselo a casa. En uno u otro lugar, su objetivo es el mismo: hacer de la gastronomía la receta más saludable.

Para obtener más información o resolver incidencias llamar al teléfono 647 310 157
o contactar a través del correo electrónico info@historiasdeluz.es