

Recomendações para restaurante

1. Preferir os métodos de confeção como cozidos, estufados e grelhados;
2. Disponibilizar jarros com água;
3. Disponibilizar sopa de hortícolas;
4. Disponibilizar mini prato;
5. Não apresentar saleiros nas mesas, disponibilizar apenas se for pedido;
6. Disponibilizar como acompanhamentos, hortícolas (crus ou confecionados) e leguminosas;
7. Oferecer pão de mistura ou pão integral como possibilidade de escolha;
8. Disponibilizar pratos de peixe e carnes brancas;
9. Disponibilizar produtos sazonais, nacionais e sua promoção;
10. Incluir fruta fresca no "Menu do dia" em alternativa à sobremesa doce;
11. Utilizar as ervas aromáticas em substituição do sal;
12. Utilizar o azeite como gordura de base dos preparados culinários, entradas e acompanhamentos.