## **Informacja prasowa**

Warszawa, 9 grudnia 2022

**Święta bez mięsa: Garden Gourmet zachęca do przygotowywania i degustowania pysznych dań roślinnych**

**Coraz więcej Polaków ogranicza mięso w diecie lub z niego rezygnuje – na co dzień i od święta. Dla wszystkich wegan, wegetarian czy fleksitarian, którzy chcieliby odtworzyć tradycyjne dania bez wykorzystania białka zwierzęcego lub po prostu tęsknią za jego smakiem, marka Garden Gourmet przygotowała wyjątkowe inspiracje. Propozycji na świąteczne dania, skomponowanych z roślinnymi alternatywami mięsa, będzie można skosztować podczas dwóch dni degustacji w Warszawie.**

Kulinarne skojarzenia związane z Wigilią to karp, barszcz, kluski z makiem. W kolejnych świątecznych dniach na stołach króluje już mięso – z obfitymi śniadaniami pełnymi różnorodnych wędlin oraz z wystawnymi obiadami z wołowiną, wieprzowiną czy drobiem. Dla osób, które ograniczają mięso w diecie lub z niego rezygnują, święta mogą być czasem szczególnych wyzwań kulinarnych, ale też doskonałą okazją do nowych smakowych doświadczeń. Marka Garden Gourmet zachęca do przygotowania fantazyjnych dań z wykorzystaniem roślinnych alternatyw mięsa.

Propozycja na świąteczny obiad to **stek wegetariański z sosem z gorgonzoli,** masłem czosnkowym, serwowany na ziemniaczanym puree z sałatą i sosem winegret. Wegetariańskie steki mogą smakować jak prawdziwe mięso i mieć jego soczystość – warto się o tym przekonać. Przepis na danie można znaleźć pod [linkiem](https://www.gardengourmet.pl/przepis/stek-z-sosem-z-gorgonzoli).

Kolejna propozycja nietypowego roślinnego dania świątecznego to **pulpeciki** **warzywne z humusem i granatem**, które można podawać z grzankami lub chlebkiem pita. Soczyste i słodko-kwaśne pestki granatu podkreślają smak całości. Przepis na to pyszne i sycące danie dostępny tutaj.

Trzecią i najbliższą tradycji inspiracją na świąteczny stół są **klopsiki warzywne w sosie śmietanowo-koperkowym** z kaszą. To danie dla miłośników kuchni domowej: klasyczny polski obiad w roślinnej odsłonie. Dodatkowo, znacznie mniej pracochłonny, niż oryginał. Przepis znajduje się pod linkiem.

Autorem wszystkich receptur na dania jest Robert Harna – znany szef kuchni i konsultant kulinarny, który łączy klasyczne potrawy z nutą autorskich inspiracji: to „klasyka z twistem”.

**Garden Gourmet zaprasza mieszkańców stolicy na bezpłatną degustację**

Smak świątecznych dań z kuchni roślinnej będzie można poznać już wkrótce. Marka Garden Gourmet zaprasza mieszkańców oraz gości stolicy już w najbliższy wtorek i środę na bezpłatną degustację. Pyszne potrawy, przygotowane w oparciu o roślinne alternatywy mięsa, serwowane będą 13 i 14 grudnia przy siedzibie firmy Nestlé (ul. Domaniewska 32) w godzinach 10.00-18.00 lub do wyczerpania zapasów. Punkt Garden Gourmet będzie można poznać po charakterystycznym, zielonym food trucku oraz flagach marki.

Kucharze zaproponują dania z oferty dostępnej w Polsce. Dziś obejmuje ona produkty wegetariańskie i wegańskie (oparte o białko sojowe i białko z ciecierzycy) oraz specjalnie dobrane kompozycje innych składników roślinnych, a także przypraw i ziół. W Polsce dostępne są: Wegański Falafel, Klopsiki Warzywne, Fileciki Roślinne, Sensational Burger, Sensational Mielone, Nuggetsy Roślinne, Grillowany Filet Roślinny, Sznycel Roślinny, Klopsiki Roślinne, Burger Roślinny. Więcej informacji i przepisów na stronie <https://www.gardengourmet.pl/>

**O Nestlé**

Nestlé w Polsce jest wiodącą firmą w obszarze żywienia z portfolio blisko 1600 produktów i prawie 70 marek, w tym m.in.: NESCAFĒ, WINIARY, GERBER, PRINCESSA, KIT KAT, LION, NESQUIK, NAŁĘCZOWIANKA oraz PURINA. Nestlé działa na polskim rynku od 1993 roku. Firma zatrudnia aktualnie 5500 pracowników w 8 lokalizacjach.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Kontakt: |  | |  | |  |
|  | |  | |  | |

Agnieszka Bieńko Tel.: +48 600 040 315 agnieszka.bienko@pl.nestle.com