



CASE STUDY – BE INSPIRED

Restaurante español que sirve sustitutos de la carne de forma sostenible:

Los platos vegetarianos y veganos del restaurante son artículos bien equilibrados que aportan auténticos beneficios para la salud. Todos los productos son de temporada e incluyen frutas, verduras, semillas, legumbres, algunos lácteos y cereales integrales.

La sostenibilidad es la base de Km.0, ya que todos los productos se obtienen y producen localmente. Esto también se conoce ahora como "productos de kilómetro cero" o "comida lenta", que equivale al uso de productos locales tradicionales de temporada y, por tanto, a la reducción de la longitud de la cadena de suministro y del carbono asociado a los productos.

LEA

<https://www.foodinnovation.how/wp-content/uploads/2021/08/92-KM0.pdf>

