



gertal





OBJETIVOS

- Promover uma alimentação completa, equilibrada e variada;
- Valorizar uma alimentação integral e de qualidade que melhore as escolhas alimentares, os benefícios nutricionais e reduza o desperdício alimentar;
- Cumprir os requisitos de segurança alimentar estabelecidos no processo HACCP e nos manuais de boas práticas da empresa.

DESPERDÍCIO ALIMENTAR



- Grande parte dos alimentos são preparados e utilizados inadequadamente, advindo daí desperdícios alimentares.
- Utilizar o alimento na sua totalidade é uma mais valia em termos nutricionais, económicos e ambientais.
- Exemplos de aproveitamento total dos alimentos:
 - Folhas: cenoura, beterraba, nabo, couve-flor, brócolos, abóbora, rabanete;
 - Cascas: batata, banana, tangerina, laranja, pepino, maçã, abacaxi, beringela, beterraba, melão, maracujá, manga, abóbora, courgette;
 - Talos: couve-flor, brócolos, beterraba, couves;
 - Asas, pescoços de aves; espinhas e cabeças de peixe; cascas de mariscos.

MAKING OF DA PREPARAÇÃO AO PRATO FINAL





Sopas

"DA FOLHA AO TALO,
ALIMENTE-SE POR INTEIRO!"





Pratos de peixe

"DA ESPINHA À ESCAMA, ALIMENTE-SE POR INTEIRO!"





Pratos de carne

"DO OSSO À PELE,
ALIMENTE-SE POR INTEIRO!"



Pratos de OVOS

"DA GEMA À CASCA,
ALIMENTE-SE POR INTEIRO!"





Sobremesas

"DA POLPA À CASCA,
ALIMENTE-SE POR INTEIRO!"

I





Por uma alimentação responsável e de qualidade

CONCEPÇÃO DO PROJETO

Gertal, S.A.

PROPRIEDADE

Gertal, S.A.