

Linea salute di Terme Merano



THERME
MERAN
TERME
MERANO

Insalatona

con petto di faraona italiana
e salsa allo yoghurt
(A,G,O)

4

È un piatto leggero e con poche calorie.

Faraona: fonte di proteine nobili di alta qualità essenziali per la massa muscolare, si caratterizza anche per il basso contenuto di grassi.

Insalata: apporta vitamine, sali minerali e le fibre che favoriscono la digestione e il senso di sazietà.

Salsa allo yoghurt: i fermenti lattici contenuti nello yoghurt come probiotici e il calcio favoriscono la salute intestinale.

Linea salute di Terme Merano in cucina

La nostra Linea salute ha elaborato un menu pensato per chi, oltre al gusto, è particolarmente attento alla salute. Questi piatti nascono dalle invenzioni del nostro chef Stefano Cecco e dalla consulenza della nostra dietista Paola Vettorelli ed approvati dal team medical di Terme Merano.

I piatti proposti rispecchiano alcuni principi base, come la sostenibilità alimentare, la qualità delle materie prime, le tecniche di elaborazione del prodotto ed il bilanciamento nutrizionale, che garantiranno il giusto apporto dei nutrimenti, per un pranzo leggero ma di gusto.

