

Linea salute di Terme Merano



THERME
MERAN
TERME
MERANO

Anguria, code di gamberi arrostiti e formaggio feta 14,50

Anguria: Ottima fonte di idratazione grazie al suo altissimo contenuto di acqua – 92% circa. Rinfrescante e con poche calorie. Ricca di sali minerali come potassio e vitam. A e C e antiossidanti come licopene che le conferisce il colore rosso, con proprietà protettive per la pelle e il cuore.

Gamberi: Fonte di proteine magre, essenziali per la costruzione e il mantenimento muscolare. Ricchi in zinco, selenio, fosforo e vitamine del gruppo B. Arrostiti diventano saporiti e croccanti, senza l'aggiunta di troppi grassi.

Feta: Formaggio tradizionale greco prodotto con latte di pecora o una miscela di latte di pecora e capra con un gusto distintivo e sapido. Ricca di proteine di alta qualità e calcio. Buona digeribilità. Rinfrescante e con poche calorie. Ricca di sali minerali come potassio e vitam. A e C e antiossidanti come licopene che le conferisce il colore rosso, con proprietà protettive per la pelle e il cuore.

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.

