



Letnie sałatkowe trendy

Gusta Polaków zmieniają się adekwatnie do pory roku. Jesienią chętniej sięgamy po kaloryczne posiłki, między innymi te z kuchni włoskiej. Wraz z końcem zimy zaczynamy tęsknić za smakiem świeżych warzyw i owoców, a ulubione makarony zamieniamy na lekkie i orzeźwiające sałatki. Jedni jedzą je ze względu na ich wartości odżywcze, inni traktują jako dobry sposób na zrzucenie kilku zbędnych kilogramów. Każda z tych możliwości jest dobrym pretekstem do rozpoczęcia sezonu sałatkowego.

Upalne dni i gorące wieczory skutecznie zniechęcają nas do spożywania ciężkich i tłustych potraw. Zamiast nich, wybieramy posiłki, które nasycą głód, ale nie sprawiają, że poczujemy się ciężko. Sałatka to idealne danie na tę porę roku. Warzywa w niej zawarte dostarczają cennych minerałów i witamin, są także świetnym źródłem błonnika, dlatego tak wielu z nas decyduje się na wybór tej potrawy.

W tym sezonie największą popularnością cieszy się wykorzystywanie świeżych i dostępnych tylko w tej porze roku nowalijek. Coraz większe zainteresowanie zyskuje także rukola - komentuje szef kuchni łódzkiego lokalu Da Grasso.

Jeżeli chcemy, aby sałatka była nie tylko zdrowa, ale także pożywna, warto dodać do niej mięso. Najczęściej wybieranym jest drób, szczególnie kurczak. Wszyscy Ci, którzy wolą rybę, mogą dodać do sałatki cieszącego się popularnością łososa bądź tuńczyka.

Latem odchodzimy także od ciężkich sosów z dodatkiem majonezu. Zamiast tego stawiamy na lekkie dressingi na bazie oliwy, delikatnie przełamanej musztardą i sokiem z cytryny.

Da Grasso Sp. z o.o.

Siedziba:

ul. Wolności 61
95-070 Aleksandrów Łódzki

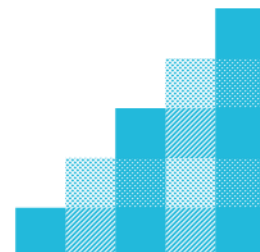
Biuro:

ul. Gen. L. Żeligowskiego 8/10 bud. "A", IV piętro
90-753 Łódź
Tel: 042-276-70-60
Fax: 042-276-70-61

www.dagrasso.pl

facebook.com/dagrassopizzeria

sekretariat@dagrasso.pl





Ulubioną sałatką Polaków jest niewątpliwie sałatka cesar. Ten trend zauważamy także w Da Grasso. Lekki, kremowy sos, pieczony kurczak i mix sałat to prosty przepis, który jest naszym sałatkowym hitem – komentuje Magdalena Piróg, Wiceprezes Da Grasso.

Najważniejsze jest to, aby nie bać się eksperymentować, zarówno w kuchni, jak i podczas wyboru nowych, do tej pory nie znanych nam połączeń proponowanych przez restauratorów. Lato to okres roku najbardziej obfitujący w warzywa. Warto więc z tego korzystać, póki na rynku dostępne są świeże i lokalne produkty.

DA GRASSO SP. Z O.O. to istniejąca od 2006 roku spółka, zarządzająca siecią pizzerii pod marką Da Grasso z siedzibą w Łodzi. Prezesem Zarządu jest Pani Karolina Rozwandowicz, a funkcję Wiceprezes pełni Pani Magdalena Piróg, która zajmuje się bieżącym zarządzaniem firmy.

Da Grasso administruje największą polską gastronomiczną siecią franczyzową, obejmującą 187 pizzerii w blisko 150 miastach, a jej lokale znajdują się w całej Polsce - zarówno w większych, jak i mniejszych ośrodkach. Firma jest laureatem wielu prestiżowych nagród i wyróżnień m.in. Złoty Laur Konsumenta, Godło Jakość Obsługi i Jakość Roku, Hermes w kategorii sieć restauracyjna oraz Grand Prix Konsumenta.

Kontakt:

Grzegorz Ćwiek

grzegorz.cwiek@procontent.pl

tel. 534 998 658

Joanna Sobieska

joanna.sobieska@procontent.pl

tel. 883 226 220

Da Grasso Sp. z o.o.

Siedziba:

ul. Wolności 61
95-070 Aleksandrów Łódzki

Biuro:

ul. Gen. L. Żeligowskiego 8/10 bud. "A", IV piętro
90-753 Łódź
Tel: 042-276-70-60
Fax: 042-276-70-61

www.dagrasso.pl

facebook.com/dagrassopizzeria

sekretariat@dagrasso.pl

