



Ravanelli Cherry Belle, green burgher alla soia, macedonie vitaminiche, mais Marano: sono solo alcune delle proposte per creare il proprio green lunch ideale.



Milano, 20 luglio 2010 \_ Creatività, colore, salute e "green food" sono protagonisti al Grand lounge & bar (via Pattari 5 - Milano), dove, giovedì 22 luglio, F&De Srl inaugura Insalateria. Un punto di ristoro dalla formula originale e innovativa, che consente di comporre, in tutta autonomia, la propria insalata ideale scegliendo dal fornitissimo "green corner" tra ortaggi, verdure e materie prime freschissime.

Un vasto assortimento di prodotti naturali provenienti da produttori selezionati, seguendo dove possibile l'eco-criterio del km 0, viene messo quotidianamente a disposizione dei clienti per dar vita alle combinazioni più creative. Ravanelli Cherry Belle, pomodoro San Marzano, carote rosse d'Olanda, finocchio grosso di Sicilia, radicchio rosso di Treviso, mais Marano, insalata rosa di Chioggia: sono solo alcuni degli ingredienti proposti per creare "su misura" il proprio pranzo green.

Per chi ha fretta e non può fermarsi per il pranzo, ma non vuole comunque rinunciare al proprio green lunch, c'è la possibilità di prepararsi una ricca insalata e di portarla via nelle pratiche ed eleganti confezioni "take away". A promuovere la nuova apertura in centro città ci saranno anche alcuni green boys e girls che in bicicletta offriranno ai passanti un simpatico omaggio.

Grand lounge & bar nasce da un progetto firmato F&De srl per offrire al pubblico consumi e pause fast - di lavoro o amicali - senza rinunciare alla qualità del cibo, del bere e del servizio. Connessione wireless 24 ore su 24, disponibilità di giornali italiani e di tutto il mondo, pietanze calde e fredde di alta cucina, pasticceria raffinata rigorosamente auto prodotta, vini di prestigiose cantine italiane e straniere, oltre 100 qualità di tè, tisane e caffè. lo rendono un punto strategico dove trovarsi per un coffee break, un light lunch o un buon brunch.