

Comida japonesa também é opção para o inverno

Servidas quentes, algumas opções orientais buscam proporcionar aos consumidores experiências gastronômicas diferenciadas

16/08/2019 15:49:18

Nos dias mais frios, alguns consumidores ainda acreditam que as únicas opções quentes para aquecer o corpo são as sopas, caldos e pizzas. Porém, uma alternativa que tem atraído muitos clientes e que pode combinar com a época mais fria do ano é a culinária japonesa. Servidas quentes, algumas opções orientais buscam proporcionar aos consumidores experiências gastronômicas diferenciadas.

Os tradicionais rolinhos primavera, guioza e hot rolls, sushis empanados com diferentes tipos de recheios, que podem ser considerados os alimentos mais conhecidos do público para os dias frios, são apenas algumas das opções disponíveis em muitas redes para aquecer os consumidores.

Roberto Silvestrini, diretor de expansão da Temakeria Makis Place, rede com quase 100 restaurantes distribuídos pelo Brasil, explica que há uma grande variedade de alimentos nos estabelecimentos que pode ser apreciada nos dias frios. "Porção de peixe branco empanado, yakisobas de diferentes sabores, como tradicional (carne com frango e legumes) ou vegetariano (que, além de legumes, traz cogumelos - shitake), e temakis quentes como salmão temperado empanado, são algumas das opções que podem aquecer o paladar", diz.

Marca também possui cardápio com alimentos 100% veganos

A Temakeria Makis Place também foi a primeira rede de restaurantes japoneses no Brasil a lançar um cardápio exclusivo com alimentos 100% veganos. As novidades, que possuem o selo de aprovação da SVB (Sociedade Vegetariana Brasileira), estão disponíveis em diferentes unidades da rede.