

Verde



Contactos:

387-4856031
España nº 1469
@verdecateringok

Fundadores de VERDE



Somos Verde, catering, una empresa consciente de que la **alimentación es parte fundamental** para el **bienestar de las personas.**

Lic. En comercialización **Silvana Gimenez**
Cocinero profesional. **Rafael Del Carlo**

Los alimentos son fuente de nutrientes. Sabemos, además que elegir adecuadamente nuestros alimentos aporta mucho más que solo una comida, nos brinda salud, energía, creatividad, vitalidad, lucidez al tomar decisiones, etc. Para Verde, **cada persona es importante**, tenemos en cuenta la función que cumple y el desgaste calórico que demanda. De acuerdo a estos parámetros elaboramos los diferentes planes de alimentación. Nuestros planes incluyen productos que ayuden y favorezcan de gran manera el **cuidado muscular, cardíaco y digestivo**. Dentro de los cuales encontraremos

productos ricos en Omega 3, productos con contenido de magnesio e inulina entre otros. Nuestros menús son modificados de acuerdo a la **estación del año**, acompañando así, el ciclo natural más noble de cada uno de nuestros productos. De esta manera, brindamos **frutas y verduras**, con sabor **genuino, rico, fresco y nutritivo**. Además, contribuimos, desde nuestro lugar, a minimizar el impacto ambiental. **No utilizamos congelados ni conservantes, tampoco ultra procesados** en nuestros procesos de elaboración.



Contactos:
387-4856031
España n° 1469
@verdecateringok



Ideales de la Empresa

Propósito

“Ser herramientas, para el camino, hacia el cambio de vida.”

Misión

“Brindamos **buenas comidas, equilibradas nutricionalmente**, para mejorar la calidad de vida de nuestros clientes.

Generando triple impacto:

- Desperdicio 0
- Consumo local
- Hábitos saludables.”

Valores:

- Consumo **responsable**.
- Consciencia **ecológica**.
- Cooperación en las cadenas de suministro. **Soberanía alimentaria**.
- Educación y sensibilización sobre **buenos hábitos** para la vida.
- Responsables.
- Humildes.
- Confiables.
- Constantes.

Verde

Contactos:

387-4856031
España nº 1469
@verdecateringok

Servicio de Alimentación

Hoy en día repartimos por mes, más de **3500 almuerzos**. Contamos con **5 tipos de opciones de comidas** diferentes para que nuestros clientes puedan elegir día a día.

Opción 1: **ALMUERZOS ALTERNATIVOS**

Opción 2: **ALMUERZOS LOWCARB**

Opción 3: **ALMUERZOS SALUDABLES**

Opción 4: **ALMUERZOS VEGETARIANO**

Opción 5: **PLAN NUTRICIONAL PERSONALIZADO.**

Cada uno de nuestros almuerzos está pensado para **cubrir diferentes necesidades, renovamos nuestras opciones cada semana**, estas son, ricas, variadas y equilibradas. Nuestras **técnicas de cocción son saludables** y mantenemos todas las propiedades organolépticas de cada producto intactas. Cocinamos **sin frituras**, cuidamos

al detalle el uso de los ingredientes, y elaboramos comidas balanceadas y **nutricionalmente equilibradas.**

Utilizamos distintos tipos de carnes, cereales, legumbres, lácteos y vegetales para crear nuestros platos. Usamos solo **productos frescos, de estación y de nuestra región.**

Verde
CATERING

Contactos:

387-4856031
España nº 1469
@verdecateringok



ALMUERZOS ALTERNATIVOS

Tus antojos, resueltos cuando quieras

Porque sabemos que a veces los antojos no pueden esperar, en Verde Catering tenemos justo lo que necesitás: opciones riquísimas como **minutas clásicas y sándwiches irresistibles**. Para un almuerzo o simplemente porque se te antojó algo rico, estamos acá para vos. Pedí lo que quieras, cuando quieras. *Nuestros sabores siempre están listos para alegrarte el día.*



En Verde Catering, creemos que comer rico y saludable puede ir de la mano. La **alimentación Low Carb** no se trata de eliminar los hidratos de carbono, sino de reducir su consumo para darles a las **proteínas y grasas saludables un rol más importante**.

¿El objetivo? Reorganizar la **energía que le damos a nuestro cuerpo**, manteniendo un equilibrio que priorice tu bienestar. Cada plato que diseñamos está pensado para cuidar tu salud sin renunciar al sabor. *Porque comer bien es mucho más que una moda: es un estilo de vida.*

ALMUERZOS LOWCARB

Verde
CATERING

ALMUERZOS SALUDABLES

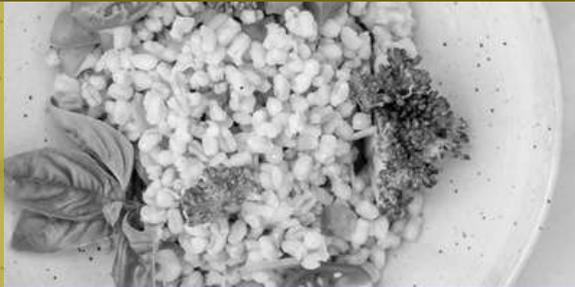
Comidas como las de casa, pero pensadas para vos.

Nuestras propuestas de menú están diseñadas para ofrecerte una variedad equilibrada de alimentos que le den a tu cuerpo todo lo que necesita: **buena salud, energía y bienestar**. Incorporamos tanto macronutrientes esenciales (proteínas, hidratos de carbono y grasas) como micronutrientes (vitaminas y minerales) en cada plato. **¿La clave?** Comidas caseras, pero preparadas con técnicas de cocción conscientes que potencian los nutrientes y respetan



Contactos:

387-4856031
España n° 1469
@verdecateringok



Los almuerzos vegetarianos **no incluyen ningún tipo de carne, aves de corral ni mariscos.**

Para nosotros, planificar nuestras comidas es fundamental el **equilibrio** en cada una de ellas y lograr una semana que aporte lo necesario **para mantener un cuerpo sano, lleno de energía y vitalidad.** Nuestras combinaciones incluyen: -Vegetales. -Frutas. -Granos integrales. -Legumbres. -Semillas. -Frutos secos -Huevo -Leche -Queso

**ALMUERZOS
VEGETARIANO**

Verde

PLAN NUTRICIONAL PERSONALIZADO

Nuestro plan de **alimentación está bajo la dirección de un profesional de Nutrición** y elaborado diariamente por Cocineros profesionales capacitados para desarrollar esta tarea. El servicio específicamente consiste en cubrir, **dos comidas fuertes y sumar dos opciones de soporte a cada paciente,** según la necesidad por la que nos contrate. Nuestro fin último **mantener una buena salud.** Los objetivos nutricionales tienen como finalidad **promover la salud, reducir el riesgo de desarrollar patologías** relacionadas con la alimentación y **controlar enfermedades** específicas causadas por una ingesta excesiva o insuficiente de ciertos alimentos.



Contactos:

387-4856031
España nº 1469
@verdecateringok