

RESTAURANTES A OFRECER OPCIONES VEGETALES DE MÁXIMA CALIDAD QUE SUPERAN LAS ESTANDARES DE ZAGAT Y MICHELIN

Miami Beach, FL - WFPB.ORG, una organización sin fines de lucro 501 (c) 3, lanza oficialmente su iniciativa de Certificación para Restaurantes y Menús. La iniciativa busca ayudar a los restaurantes y chefs de todo tipo de cocinas, a nivel mundial, a ofrecer comidas a base de plantas integrales en sus menús, y que sean verdaderamente saludables y sostenibles para los seres humanos y el planeta.

La organización proporciona apoyo y educación, así como un sello distintivo que superará las acreditaciones de Michelin y Zagat en términos de la calidad de los alimentos que certifica. "El sello asegura a los clientes que los platos se hacen con ingredientes enteros", dice Margarita Restrepo, fundadora de WFPB.ORG. "El sello certificado WFPB (sus siglas whole food, plant-based en inglés) certifica que los platos no contienen ingredientes de origen animal, no son refinados y procesados, apoyan la agricultura orgánica y sin OGM, y están libres de colesterol, grasas agregadas y azúcares, sustancias químicas, colorantes, metales y otras toxinas".

Aunque ciertamente son más saludables que sus contrapartes, los alimentos veganos pueden contener ingredientes refinados, procesados y modificados genéticamente, pueden estar cargados de aceite, azúcar u otros aditivos que han sido clasificados como dañinos para nuestra salud y son parte de la causa de la degradación ambiental. El sello WFPB garantiza que los alimentos estén libres de animales pero que estén hechos con ingredientes saludables.

La lista de ingredientes inaceptables en su certificación es de más de cien toxinas. Como resultado, el sello certificado por WFPB ha sido clasificado como uno de los estándares de calidad más altos del mundo y competirá cara a cara con las calificaciones Zagat y Michelin. "Ofrecemos solamente ingredientes frescos, locales y de temporada en nuestro restaurante porque queremos que nuestros clientes prueben la diferencia", dice Gwyn Whittaker de GreenFare Organic Café en VA. "Tener esta certificación en nuestra puerta y menú muestra a nuestros clientes el compromiso que tenemos con una alimentación deliciosa y nutritiva y que se ha producido de manera sostenible".

La organización lanza su certificación junto con restaurantes certificados alrededor del mundo. "Estamos encantados de ser parte de esta iniciativa y ofrecer a las personas la posibilidad de saber que su comida es verdaderamente saludable", dice Jason XX, propietario de Soul Tavern en Miami Beach, FL. "Aprecio que el costo de la certificación es muy económico. ¡Una venta promedio cubre el costo! Todos los restaurantes y cafés, grandes o pequeños, pueden pagarlo".

Los restaurantes pueden certificar un menú completo o recetas específicas. El objetivo es ayudar a todo tipo de restaurantes a atender a la comunidad que sigue una nutrición basada

en plantas, el cual es el mercado de más rápido crecimiento en la actualidad. Según Global Market Insights, el mercado de ingredientes a base de plantas cruzará \$13 billones en el año 2025.

###

Acerca del Sello Certificado WFPB:

El sello de aprobación WFPB (alimentos integrales, a base de plantas sin procesar) es uno de los estándares de calidad más altos del mundo. Representa ingredientes 100% enteros, a base de plantas, mínimamente procesados que son orgánicos, no modificados genéticamente (no OGM), derivados de fuentes sostenibles, veganos, no probados en animales, y libres de colesterol, aceites y azúcares agregados y refinados, químicos, aditivos, colorantes, metales y otras más de 100 toxinas. Otorgado por WFPB.ORG, una organización sin fines de lucro 501 (c) 3, el sello se ofrece a los servicios, productos y profesionales que apoyan la salud humana y ambiental a través de un estilo de vida basado en plantas.

Acerca de WFPB.ORG

WFPB.ORG es una organización sin fines de lucro, independiente y no partidista, 501 (c) 3 que empodera la salud sostenible para los seres humanos y el planeta a través de un estilo de vida basado en plantas. Combina el impacto de las opciones de estilo de vida en la salud humana y ambiental y establece los estándares universales para la salud sostenible centrados en la educación de la evidencia científica y el empoderamiento de la nutrición basada en plantas de alimentos integrales, la medicina reversiva, agricultura orgánica, sin OGM, y la sostenibilidad cohesiva. Para obtener más información visite WFPB.ORG.