

## **RISTORANTI OFFRONO OPZIONI VEGANE DI ALTA QUALITÀ CHE SUPERANO GLI STANDARD ZAGAT E MICHELIN**

Miami Beach, FL -- WFPB.ORG, un'organizzazione no-profit 501 (c) 3, lancia ufficialmente la sua iniziativa di certificazione per Ristoranti e Menu. L'iniziativa cerca di aiutare i ristoranti e gli chef di tutti i tipi di cucina in tutto il mondo a offrire piatti integrali a base vegetale nei loro menu che siano realmente salutari e sostenibili sia per gli esseri umani che per il pianeta.

L'organizzazione fornisce supporto e formazione oltre a un sigillo distintivo che supererà gli accreditamenti Michelin e Zagat in termini di qualità del cibo che certifica. "Il sigillo garantisce ai clienti che i piatti sono fatti con ingredienti interi," Afferma Margarita Restrepo, fondatrice di WFPB.ORG. "Il sigillo certificato WFPB (whole food plant-based in inglese) certifica che le pietanze non contengono ingredienti di origine animale, raffinati e lavorati, sostengono l'agricoltura biologica e non OGM, e sono privi di colesterolo, grassi e zuccheri aggiunti, sostanze chimiche, coloranti, metalli e altre tossine".

Sebbene siano certamente più sani dei loro omologhi non vegetali, i cibi solo vegani possono contenere ancora ingredienti raffinati, lavorati e geneticamente modificati, essere sovraccaricati con zucchero o altri additivi che sono stati classificati come nocivi per la nostra salute e causa del degrado ambientale. Il sigillo WFPB garantisce che gli alimenti siano privi di prodotti animali e prodotti con ingredienti sani.

L'elenco di ingredienti vietati nella loro certificazione è di oltre un centinaio di tossine, di conseguenza, il sigillo certificato WFPB è stato classificato come uno dei più alti standard di qualità nel mondo e sarà in competizione diretta con gli standard Zagat e Michelin. "Ricerchiamo solo ingredienti freschi, locali e stagionali per il nostro ristorante perché vogliamo che i nostri clienti assaporino la differenza", afferma Gwyn Whittaker di GreenFare Organic Café in Virginia. "Avere questa certificazione sulla nostra porta e nei nostri menu mostra ai nostri clienti il nostro impegno per il cibo nutriente e sano, verificato al cento per cento, che presenta sapori sublimi ed è stato prodotto in maniera sostenibile".

L'organizzazione lancia la sua certificazione a livello mondiale. "Siamo entusiasti di far parte di questa iniziativa e offrire alle persone la possibilità di sapere che il loro cibo è salutare al cento per cento", afferma Jason Gordon, proprietario di Soul Tavern a Miami Beach, FL. "Apprezzo che il costo della certificazione sia accessibile a tutti. Il costo è coperto da una vendita moderata quotidiana e può permetterselo ogni ristorante e bar di grandi o piccole dimensioni. "

I ristoranti hanno la possibilità di certificare ricette specifiche o un intero menu. L'obiettivo è quello di aiutare i ristoranti a soddisfare la comunità che segue una nutrizione vegetale, il mercato in più rapida crescita al giorno d'oggi. Secondo Global Market Insights, il mercato degli ingredienti di origine vegetale raggiungerà i 13 miliardi di dollari entro il 2025.

###

### **Informazioni sulla Certificazione del WFPB**

Il sigillo di approvazione WFPB (whole food, plant-based) è uno dei più alti standard di qualità al mondo. Rappresenta al 100% ingredienti interi, a base vegetale, minimamente lavorati e biologici, non geneticamente modificati (non OGM), derivati da fonti sostenibili,

vegani, non testati su animali e privi di colesterolo, olii aggiunti e raffinati, zuccheri, sostanze chimiche, additivi, coloranti, metalli e piú di un centinaio di altre tossine. Riconosciuto e consegnato da WFPB.ORG, un'organizzazione no-profit, il marchio viene offerto a servizi, prodotti e professionisti che supportano la salute umana e ambientale attraverso uno stile di vita basato interamente dall'esclusivo utilizzo di vegetali.

### **Informazioni su WFPB.ORG**

WFPB.ORG è un'organizzazione no-profit, indipendente, non politica, che consente la salute sostenibile per gli esseri umani e il pianeta attraverso uno stile di vita basato interamente dall'esclusivo utilizzo di vegetali. Combina la consapevolezza delle scelte del proprio stile di vita con l'impatto che esse rappresentano sulla salute umana e ambientale. Inoltre stabilisce gli standard universali sulla base di studi scientifici verificati, per una salute sostenibile, un'agricoltura biologica, sostenibile e non OGM, con il supporto di una medicina basata sullo stile di vita e sull'alimentazione intera e vegetale. Per maggiori informazioni visita [WFPB.ORG](http://WFPB.ORG).