

Gourmet Vital

Schlank & Fit mit Hochgenuss



QUALITÄTS-MERKMALE FÜR UNSERE GÄSTE



Gourmet Vital ist eine „ehrliche“ Vitalküche ohne die vielen, heutzutage verwendeten Säurebildner wie tierische Fette, Raffinatzucker/-Salz, Weißmehl und industrielle Öle. Es werden nur hochwertige Grundzutaten verwendet, bevorzugt Bio, so regional und saisonal wie möglich.

Als Würzmittel kommen neben heimischen, mediterranen und internationalen Gewürzen viele traditionell hergestellte Fermentations-Würzmittel zum Einsatz, welche basisch, enzymreich, verdauungs- & gesundheitsfördernd sind – mit köstlichem Aroma und auf 100% natürlicher Basis.

Gourmet Vital ist somit auch ideal bei Allergien & Nahrungsmittelunverträglichkeiten. Viele Speisen sind ohne Cholesterin, Laktose, Gluten und diabetikerverträglich, fragen Sie uns gerne.

Erleben Sie diese köstliche, hocharomatische Vitalküche für gesundheitsbewusste Geniesser!

Vorteile der Gourmet Vital Küche

- Sie genießen nach Herzenslust und können sich mit gutem Gewissen satt essen
- Sie brauchen keine Kalorien mehr zählen, keine Angst bei Übergewicht
- Sie fühlen sich lange gesättigt, kraftvoll und leicht
- Sie erleben eine angenehme, leichte Verdauung mit Wohlgefühl und Energie
- Sie erleben den Einfluss von basischer Vitalküche auf Körper & Geist („Der Mensch ist was er isst“)

*Haben Sie Allergien oder Nahrungsmittel-Unverträglichkeiten?
Fragen Sie uns gerne nach den für Sie passenden Gerichten und Getränken!*

Grundlagen der Gourmet Vital Küche

- 100% natürliche Zutaten von hoher Qualität - ohne jegliche chemische Zusätze
- Möglichst viele regionale Zutaten nach saisonaler Verfügbarkeit
- Vegetarische Schlemmerküche mit köstlichen Fleischalternativen (siehe Karte) und Fisch-Spezialitäten aus nachhaltigem Fang und nicht gefährdeten Beständen.
- Köstliche Vollwert-Gerichte und Beilagen – verdauungsfördernd und mit hohem Nährwert
- Frische, knackige Salate mit vitalen Dressings und frischen Kräutern voller Vitalstoffe
- Auch cholesterinfreie, laktosefreie, glutenfreie Gerichte, Kuchen, Torten, Süßspeisen
- Hochwertige Vollwert-Süßungsmittel wie Reissirup oder Hafersirup mit seinen langkettigen Zuckermolekülen, die langsam ins Blut gelangen, somit lange und angenehm sättigen bzw. auch einen geringeren Insulinbedarf (Diabetiker) bedeuten.
- Natur-Steinsalz & Voll-Rohrzucker mit unnatürlich hohem Mineraliengehalt (keine Raffinate)
- Hochwertige kaltgepresste Öle mit hohem Gehalt an wertvollen Omega-Fettsäuren
- Vermeidung von Kuhmilch-Produkten (Laktose-Problem, tierisches Fett, Cholesterin)
Ausnahmen: In kleinen Mengen unerhitzte Bio-Sahne & Bio-Butter (z.B. Frühstück / Kaffee)
- Köstliche pflanzliche Natur-Produkte ersetzen Joghurt/Quark/Sahne cholesterin- & laktosefrei