

Cinco restaurantes de Madrid cocinarán con Kaiku Begetal durante el mes de junio

Kaiku Begetal, la gama vegana de Kaiku, traslada su filosofía veggie a los menús de cinco restaurantes en Madrid especializados en gastronomía vegetariana

Los cocineros de Flora Fina, Superchulo, Batavia, Abolea y Huerto de Carabaña -restaurante con un Sol Repsol-, junto con Kaiku Begetal, incluirán recetas veganas a su carta durante todo el mes de junio. Los platos costarán entre diez y veinte euros y la acción estará disponible hasta el próximo 7 de julio.

El menú, que se podrá degustar a mediodía y por la noche, incorporará platos como risotto con espárragos, almendras y Kaiku Begetal sin azúcares añadidos; puerros asados a la brasa y Kaiku Begetal de melocotón o un bizcocho vegano elaborado con Kaiku Begetal de vainilla. Todos los platos incorporarán Kaiku Begetal con el objetivo de demostrar que el producto puede utilizarse de forma versátil en la cocina para una gran variedad de platos y postres aportando un delicioso sabor.

Todos los restaurantes elegidos están especializados en gastronomía vegetariana. Flora Fina es el restaurante del hotel boutique ICON Embassy (Serrano, 46); Superchulo es un vegetariano en Malasaña; Batavia es uno de los últimos locales con filosofía 'healthy'; que ha aterrizado en Chamberí, Abolea es un restaurante especializado en bowls y Huerto de Carabaña, situado en la calle Lagascal, ha sido reconocido con un Sol de Repsol.

Kaiku Begetal es un producto de origen vegetal, concretamente la opción 100% vegetal con más almendra del mercado, que incorpora todos los beneficios del yogur y está fabricado, sin edulcorantes artificiales o transgénicos. Preparado a base de almendra y con cinco sabores para elegir: natural azucarado, natural sin azúcares añadidos, con melocotón, con vainilla y con lima.

Datos de contacto:

Lara Martínez
916588770

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Madrid](#) [Entretenimiento](#) [Restauración](#)