

Le Primizie di settembre

- la cucina vegana di Rosebymary ad Orticola 2021

Anche quest'anno Rosebymary sarà presente all'edizione speciale di Orticola 2021 con una proposta di gastronomia e pasticceria vegana ispirata alle primizie settembrine

Giovedì 16 Settembre 2021 — L'edizione speciale di Orticola che quest'anno si svolgerà a settembre al posto di maggio come consuetudine, ospiterà la proposta culinaria di Rosebymary. Uva e fichi (*Vitis vinifera* e *figus carica*) sono i protagonisti della cucina di questa edizione. L'uva non è solo un frutto nutriente e ricco di proprietà energetiche ma è dissetante e purificante oltre ad avere numerose virtù terapeutiche; il fico è prelibato ed appetitoso con caratteristiche tali da essere sfruttato anche in ambito fitoterapico. Queste molteplici virtù vengono sfruttate ed esaltate nelle ricette vegane presentate da Rosebymary declinandole in altrettanti prodotti dall'aspetto invitante e colorato; insomma un'armonia di gusto, colori e salute degna della splendida location dei giardini milanesi allestiti a festa per l'occasione!

*Una originale **offerta gastronomica vegana** che esalta i sapori delle primizie del mese: riso venere bio con zucchine gialle, cherry confit, fichi e noci; avena bio con fagiolini in umeboshi, spinacino ed uva bianca; involtini di radicchio con fichi tempeh bio e rosmarino; wrap rustico di lenticchie rosse con valeriana, carote, radicchio, uva bianca semi di zucca e girasole;*

***Golosi dessert vegani** come la crostatina o mini cheese cake ai fichi, bicchierino veg di crema al caffè e fichi, uva caramellata ai datteri con nocciole.*

***Sfizi veg dolci e salati** come la barretta lowcarb con le mele; mini muffin con farina integrale o grano saraceno veg al fico, caffè o mirtillo; fantasia di frollini veg come la barretta di grano saraceno cioccolato e arancia o il biscotto di tea matcha e avena ; polpettina di verdure di stagione; tartufini salati con uva, tofu, pistacchio e noci; focacce e panini e burger vegani gourmet originali, golosi e salutari da accompagnare con estratti e spremute colorati, energizzanti e digestivi "home made".*

Puoi trovare il menu' completo di Orticola sul sito di Rosebymary <https://rosebymary.it/menu-rosebymary-2/>

MAGGIORI INFORMAZIONI SU ROSEBYMARY

Rosebymary è un concept dedicato alla cucina vegana e naturale, che nasce dall'esperienza del brand Maria Marinoni. Le parole chiave: cucina naturale, filiera corta, materia prima selezionata bio, cotture sane. Due gli indirizzi di riferimento a Milano per offrire una proposta gastronomica attenta al gusto e al benessere, diversificata per i diversi momenti della giornata: dalla colazione vegana al pranzo, passando per un aperitivo healthy e la cena take-away. La pasticceria vegana è un fiore all'occhiello sul territorio milanese. Offre un ottimo servizio di catering vegano a Milano.

Il **servizio delivery** di RosebyMary si propone come un vero e proprio ristorante vegano a domicilio a Milano; è attivo tutti i giorni della settimana dal lunedì al sabato dalle 9:30 alle 14:00 e le consegne sono garantite entro le 13:00 per ordini effettuati entro le 11:30 e consegna entro le 15:30 per ordini effettuati dalle 11:30 alle 14:00. La consegna 3€ e l'ordine minimo è di €12,50; i metodi di pagamento accettati dalla piattaforma sono Carta/Bancomat – PayPal – Satispay - buoni pasto cartacei - contanti e nel rispetto delle norme igienico sanitarie specificate nel nuovo decreto.

Ottieni gli aggiornamenti nella tua casella di posta .

- rosebymary.it

Rosebymary

Via Cesare Battisti 1 - Milano 02 76001725

Via San Prospero 4 - Milano 02 89094220

MAGGIORI INFORMAZIONI SU MARIA MARINONI

Maria Marinoni da decenni è sinonimo di garanzia del buon pane a Milano. Un'insegna storica che ha saputo trasformarsi nel tempo, intuendo e anticipando le necessità e i cambiamenti della società.

Sempre lungimirante e attenta ai cambiamenti, Maria Marinoni è stata tra le prime ad aver l'intuizione di combinare panetteria e caffetteria creando un luogo conviviale dove fermarsi a bere un caffè, pranzare con i colleghi o regalarsi un break pomeridiano che ancora oggi rappresenta un punto di riferimento per studenti e lavoratori nel cuore di Milano. Un forno artigianale di prestigio aperto tutti i giorni nel centro di Milano.

Ottieni gli aggiornamenti nella tua casella di posta _

mariamarinoni.it

Maria Marinoni

Piazzale Cadorna 10 FORNO - Milano 02 860574

Via Cesare Battisti 1 - Milano 02 76001725





vitis vinifera e ficus carica - illustrazioni 2021 firmate Cielo per Rosebymary