¿Quieres saber que comen tus hijos en el comedor?

¡Sígue @ PescadosLoureda y mantente informado!

PESCADOS LOUREDA

Porque el Pescado es salud

Beneficios nutricionales

Servimos pescado **fresco** que aporta proteinas de calidad, el omega 3 y vitamina D.

Vista

Memoria

Rendimiento

Seguridad alimentaria

Entregamos el pescado perfectamente limpio y preparado a cocina, **garantizamos** trazabilidad y cumplimos con todos los permisos para la restauración colectiva.

y es Educación en valores

Variedad

Hábitos alimentarios

Asesoramos para incorporar elaboraciones **apetecibles** en los menús escolares: en lomo sin espinas, rebozadas, picada en trocitos para guisos, arroz, pastas o incluso hamburguesa.

De temporada

Sostenibilidad

Consumiendo pescado de temporada se educa en valores de sostenibilidad. La conservación de los **océanos** es uno de los objetivos de la agenda de Desarrollo Sostenible 2030.

Tallas mínimas

¿Qué podemos reforzar en casa?

Es importante cocinar recetas apetecibles con pescado fresco. Sígue a Pescados Loureda en Facebook e Instagram y te daremos **consejos, recetas y curiosidades** para compartir en familia.

PESCADOS LOUREDA