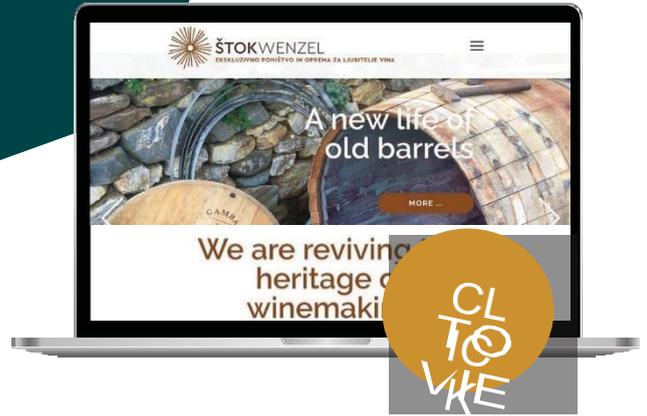


Tipo: Producto culinario innovativo  
País: Eslovenia



**¿Por qué es una buena práctica?**  
Integración innovadora del patrimonio culinario y cultural con la filosofía de reciclaje y aprendizaje de conocimientos artesanales.

**Saludable**  
El producto "Džlica" se basa en la integración de platos orgánicos locales y una animación interesante asociada con la fabricación de cucharas de madera.

**Sostenible**  
El producto "Džlica" tiene su origen en la filosofía Sostenible de UPCYCLING, que tiene como objetivo actualizar un material u objeto ya existente con una idea creativa y Sostenible. Así, la cuchara de madera está hecha de los componentes de un barril de vino de segunda mano, que el huésped completa con sus propias manos. A continuación, se sirve al huésped un plato orgánico elaborado con ingredientes locales preparados con alimentos de una cadena de suministro local.

**Ética**  
La empresa emplea a personas de su entorno local. Los barriles de madera duraderos se compran a los enólogos locales a un precio de mercado justo. Los platos de cuchara que se sirven están hechos de alimentos orgánicos producidos de acuerdo con la filosofía orgánica.

**Requerimientos dietéticos**  
Vegetarianismo, Veganismo, Nutrición orgánica, Nutrición Estacional, Nutrición Local.

**Uso de la tecnología**  
Pago sin efectivo, página web.

Sigue la historia de Džlica

