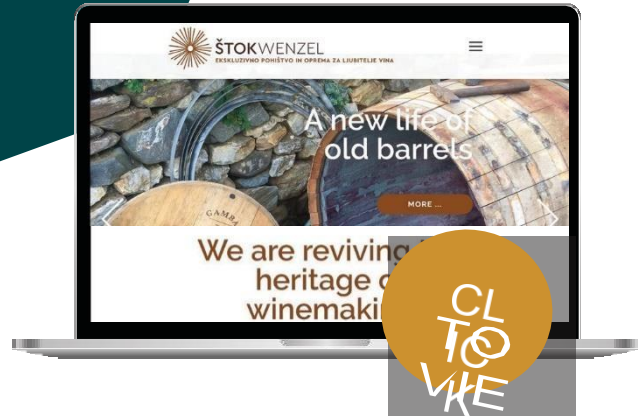


Tipo: Producto culinario innovativo
País: Eslovenia



¿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

