



IMPACT MENU

HERFST 2019

WWW.DUTCH-CUISINE.NL

Herfst 2019

IMPACT MENU

VOORGERECHT DUTCH CUISINE

Aardpeer crème, gegrilde peen, julienne salade en pompoentoffee



HOOFDGERECHT DUTCH CUISINE

Gerookte knolselderij, crème van knolselderij en bospaddenstoelen en boerenopleg kaas.



NAGERECHT DUTCH CUISINE

Compote van Schone van Boskoop en Granite van wei, citroenmelisse en hooi daarbij een krokante kletschop

SAMENGESTELD DOOR STUDENTEN KONING WILLEM I COLLEGE EN TWAN MUSTERS

WAT IS HET VERSCHIL?

TUSSEN HET IMPACT MENU EN ONDERSTAAND MENU?

PROEVERIJ MET GELAKT IBERICO SPEK

Aardpeer crème, gegrilde peen, julienne salade en pompoentoffee

GEBAKKEN GANZENLEVER

Risotto met truffeltappanade, crème van knolselderij en nameko paddenstoelen, Parmezaanse kaas

VANILLE CREME EN MANGO

Compote van ananas en rode peper, roomijs van mango

Om beter inzicht te geven in wat de besparing werkelijk betekent, is deze vergeleken met parameters die gevoelsmatig bekender zijn dan 'CO₂-equivalent'. Hierbij is gekeken naar de besparing van 1 menu, 100 menu's, 1000 menu's en meer.





WEET JE DAT JIJ HEEL GEMAKKELIJK KUNT BIJDRAGEN AAN EEN LAGERE CO₂- UITSTOOT EN DUS EEN BETER MILIEU?

Dutch Cuisine heeft voor de Herfst een nieuw impactmenu ontwikkeld dat de Dutch Cuisine richtlijnen volgt. Gerechten met respect voor cultuur, gezondheid, natuur en van hoge kwaliteit om zo waarde te creëren voor morgen. De impact op het klimaat van dit menu is berekend en vergeleken met de impact van een vergelijkbaar menu dat niet de Dutch Cuisine richtlijnen volgt.

De klimaatimpact van het eten is bepaald door GiantLeaps aan de hand van Levens Cyclus Analyse berekeningen. Hierbij wordt voor alle producten de broeikasgassen die vrijkomen bij het produceren en transporteren berekend en bij elkaar opgeteld.

In de gerechten van dit menu worden de verschillen veroorzaakt door het transport, voer en productie.

MEER INFORMATIE
WWW.DUTCH-CUISINE.NL