

Costa Coffee stawia na roślinne menu

Styczeń to okres szerzenia wiedzy i budowania świadomości na temat diety wegańskiej. Dla wielu osób Veganuary to doskonała zachęta do ograniczenia spożycia mięsa i produktów pochodzenia zwierzęcego. Costa Coffee wychodzi naprzeciw oczekiwaniom swoich klientów i stawia kolejny krok w stronę ochrony środowiska, wprowadzając do oferty roślinne menu.

Dieta wegańska zyskuje coraz szersze grono zwolenników i nie są to tylko zadeklarowani weganie, wegetarianie czy fleksitarianie. Wzrost świadomości i rozwój nauki w zakresie zdrowego żywienia, a także różnorodność dostępnych produktów sprawiają, że po opcje roślinne sięgają również osoby spożywające mięso. Chcą wprowadzić do swojej diety zdrowsze zamienniki lub mieć swój wkład w powstrzymanie szybko postępujących zmian klimatycznych.

Costa Coffee postanowiła odpowiedzieć na zapotrzebowanie osób, które pragną zastąpić mięso i nabiał roślinnymi odpowiednikami. Sieć popularnych kawiarni zdecydowała się na poszerzenie oferty o produkty pochodzenia roślinnego. **„Zielone” menu dostępne jest w Costa Coffee od 11 stycznia.** Data nie jest tu przypadkowa, ponieważ to właśnie 11 stycznia przypada Dzień Wegetarian.

Popularność kuchni roślinnej w Polsce wciąż rośnie. Na stałe zagościła w jadłospisach wielu osób, a podczas zakupów Polacy coraz częściej wybierają produkty roślinne. Konsument chce mieć wybór, a my jako firma pragniemy, aby klienci naszych kawiarni również mieli możliwość dopasowania oferty kulinarnej do swoich potrzeb — mówi Agnieszka Bobrukiewicz, Commercial Marketing Director Costa Coffee. Roślinne menu obejmować będzie zarówno ofertę słonych, jak i słodkich przekąsek, oraz kawy, które serwowane będą na napoju roślinnym. Początek roku to moment wprowadzania zmian i postanowień - dla Costa Coffee to krok w kierunku rozwoju oferty przyjaznej środowisku — dodaje Bobrukiewicz.

W roślinnym menu Costa Coffee na stałe zagospodzą chrupiące bajgle i tosty. Bajgiel z **Roślinnym Quercakiem®** podawany będzie z dodatkami w postaci szpinaku, ogórka konserwowego, wegańskiego majonezu i sosu musztardowego. **Bajgiel z ratatouille**

z soczewicą, wypełniony cukinią, bakłażanem, pomidorami oraz papryką, serwowany będzie ze szpinakiem, pomidorkami w oliwie oraz majonezem wegańskim. **Tost z Roślinnym Qurczakiem®** to przekąska z aromatycznym wege kurczakiem z dodatkiem wegańskiego sera gouda, podawana ze szpinakiem, pomidorkami oraz z majonezem wegańskim.

Oprócz słonych przekąsek wege, Costa Coffee oferuje także słodki wegański deser.

Torcik korzenny w roślinnej wersji z mocno wyczuwalnymi korzennymi przyprawami, takimi jak cynamon, goździki, anyż, imbir i kakao. Miękki biszkopt został podwójnie przełożony kremem i udekorowany kruszonką z biszkoptów. Spektakularna, **wegańska szarlotka** na kruchym spodzie z widocznymi dużymi kawałkami jabłek, udekorowana kruszonką i cukrem pudrem to obowiązkowa słodka pozycja dla miłośników kuchni roślinnej.

Wśród kaw, jak co roku w styczniu, dostępne będą dwie opcje: **Hero Latte** i **Hero Cappuccino**. To klasyczne kawy, które tym razem serwowane będą także na aksamitnym napoju owsianym z dodatkiem grochu – Ultimate Blend. Obie opcje dostępne będą w wersji Iced – na zimno.

Promocje na ofertę roślinną dostępne będą w dniu wprowadzenia jej do kawiarni, a rabat na kawy Hero Latte i Hero Cappuccino obowiązywać będzie od 11 do 13 stycznia.

O Costa Coffee:

Brytyjska sieć kawiarni Costa Coffee, należąca do koncernu Coca-Cola, jest obecna w Polsce od 2012 roku. Posiada 130 obiektów i jest największą siecią kawiarni w naszym kraju. Lokale Costa Coffee usytuowane są przy największych ulicach oraz centrach handlowych w dużych i średnich miastach.

Historia Costa Coffee sięga 1971 roku, gdy pochodzący z Włoch bracia Sergio i Bruno Costa założyli pierwszą kawiarnię w Londynie, w której kawa przyrządzana była na bazie ziaren niepowtarzalnej, autorskiej mieszanki Mocha Italia. Tym samym rozpoczęli działalność w Wielkiej Brytanii pod nazwą Costa.

Costa Coffee jako jedyna sieć kawiarni na świecie posiada własną palarnię kawy, która znajduje się w Londynie. Ziarna kaw wypalane są metodą wolnego palenia, dzięki czemu wydobyty aromat jest pełniejszy, a smak głębszy. Warto podkreślić, że kryteria Costa Coffee są wyjątkowo wymagające, ponieważ jedynie 1% kawy wyprodukowanej na świecie spełnia warunki, by znaleźć się w mieszance ziaren Mocha Italia. Wykorzystywane ziarna w 100% pochodzą z plantacji posiadających Rainforest Alliance Certified™, które wspierają ochronę lasów deszczowych.



Informacja prasowa
Warszawa, 11 stycznia 2023 r.

W kawiarniach Costa Coffee proces przygotowania kawy jest w pełni kontrolowany – od pozyskania ziaren, przez ich kompozycję i proces wolnego wypalania, aż po przygotowanie kawy przez wyszkolonych baristów. Costa Coffee gwarantuje najwyższej jakości kawę, bogate, różnorodne menu oraz profesjonalną obsługę. W ofercie znajdują się zestawy śniadaniowe, desery, ciasta oraz sezonowe kawy. Menu kawiarni jest stale rozszerzane i modyfikowane tak, aby spełniać oczekiwania najbardziej wymagających gości.