



Fairtrade Restaurant Week bij Restaurant Rozenhof in Heilig Landstichting

Restaurant Rozenhof uit Heilig Landstichting doet van 25 tot en met 31 oktober a.s. mee aan de Fairtrade Restaurant Week. Tijdens deze week serveert Rozenhof een 3-gangen Fairtrade menu voor de speciale actieprijs van € 30,50. De Fairtrade Restaurant Week is een landelijke actie, die dit jaar voor de tweede keer wordt georganiseerd. Initiatiefnemers zijn Puur! uit eten, dé duurzame culinaire gids en Stichting Max Havelaar, verantwoordelijk voor het Fairtrade keurmerk.

Fairtrade betekent dat producten onder eerlijke voorwaarden zijn geproduceerd en verhandeld. Wanneer een product het Max Havelaar keurmerk voor Fairtrade heeft, weet u zeker dat de boeren een eerlijke prijs hebben ontvangen en kunnen investeren in een betere toekomst. Hoe werkt het? U reserveert bij restaurant Rozenhof en vraagt naar het speciale Fairtrade menu. Chefkok Marcel Vermeulen heeft samen met souschef René van Berlo een speciaal menu voor u samengesteld. In ieder gerecht wordt minstens één Fairtrade ingrediënt verwerkt en bij voorkeur meerdere zoals ananas, banaan, avocado, rijst, chocolade, honing of olijfolie.

In de Fairtrade Restaurant Week kunt u tijdens een avond uit het verschil maken. De kwaliteit van de gerechten staat natuurlijk voorop, maar een gerecht met een mooi verhaal smaakt nog beter.

Meer informatie kunt u vinden op www.rozenhof.nl en www.fairtraderestaurantweek.nl

----- Einde persbericht -----

Interesse in meer info, beeldmateriaal of een interview? Neem contact op met:

Restaurant Rozenhof

Diane Vermeulen

www.rozenhof.nl

info@rozenhof.nl of 024 3230359

of

Fairtrade Restaurant Week

Jeannette van Mullem

www.fairtraderestaurantweek.nl

info@fairtraderestaurantweek.nl

06 4321 90 47

De Fairtrade Restaurant Week is een initiatief van:

Puur! uit eten, dé duurzame culinaire gids, www.puuruiteten.nl

Max Havelaar, het keurmerk voor Fairtrade, www.maxhavelaar.nl

Op de website www.fairtraderestaurantweek.nl staat: