

Пищевая аллергия — довольно распространенное заболевание в наши дни. Сейчас насчитывается более 80 млн аллергиков в Европе и более 65 млн в США. В Алматы очень много аллергиков - по самым приблизительным подсчётам, около 30%.

Медики связывают это с загрязнением окружающей среды, с применением пестицидов и химических веществ и препаратов, с которыми мы сталкиваемся в повседневной жи:



На сегодняшний день существует только одинметод лечения аллергии— это исключение из рациона продуктов, вызывающих аллергию и перекрестные реакции.

На рынке уже начали появляться бизнесы, предлагающие продукты для аллергиков. О некоторых из них мы писали в своей коллекции бизнес идей: тесто без пшеницы, которое подходит для аллергиков, линия продуктов — маркеров для детей- аллер

Меню нашего ресторана не содержит опасных пищевых аллергенов, а также различных пищевых добавок: красителей, ароматизаторов, эмульгаторов и консервирующих средств, вызывающих развитие аллергии. Блюда, которые подают в ресторане, приготовлены из органических продуктов, а такие продукты как яйца, ракообразные, орехи, арахис, соя, кунжут, сельдерей, люпин, горчица и вовсе исключены из мє 1000 млей



Посетители этого ресторанчика могут смело обедать здесь, не опасаясь неожиданного приступа пищевой аллергии. Все ингридиенты блюд в ресторане для аллергиков обязательно указываются в меню. Кроме того, повара, которые работают в этом рестране, имеют большой опыт приготовления диетических блюд для аллергиков и знают все нюансы даже самой жесткой диеты.



Двери ресторана для аллергиков всегда открыты не только для посетителей, страдающих пищевой аллергией, но и для всех, кто заботится о своем здоровье и питании. Атмосфера в ресторане самая теплая, а цены вполне демократичные — средняя стоимость одного блюда составляет около 2000тг.