



Trafoon Workshop: „Ajda med tradicijo in inovacijo / Buckwheat between tradition and innovation“
3. – 4. June, 2015
Maribor, Slovenia
Not for free distribution

Podjetje Vivo catering

- Več kot 20 let uspešnega delovanja
- Promocije z Drogo Kolinsko
- Reference
- Center inovativnih rešitev VIVO D125
- Dnevna restavracija
- Partnerji SPIRIT Slovenija

Ajda v cateringu

- Dietni meniji
- Promocija slovenske kulinarike
- Okusi Ljubljane
- Promocija Fructalove vodke z ajdo
- Sejmi v tujini
- Posebej priljubljena ajdova kaša, kruh z orehi, potica, štruklji, ajdov krapec
- Ulična prehrana

Značilnosti

- Zdrava prehrana – poudarek
- Specifika priprave ajdove kaše
- Del slovenske narodne kuhinje
- Tople, hladne jedi in sladice



S starimi izvirnimi domačimi jedmi
želimo danes popestriti in izboljšati
prehrano,
zato bo v Vivo cateringu ajda ostala
kot strateško živilo.