



**casa  
intur**

**SALUDABLES  
DESDE 1992**

# En Casa Intur aportem un projecte diferenciador per al teu centre

En Casa Intur entenem el menjador com una oportunitat per a transformar el futur i la salut dels xiquets i xiquetes, reforçant el seu aprenentatge perquè quan siguen adults/es sàpien decidir la seua alimentació amb criteri i d'una manera saludable.

## ACONSEGUIREM:

### **Generacions més sanes.**

Amb més verdures, fruita, llegums, aliments integrals, receptes casolanes i oli d'oliva. Perquè el que mengem hui és tan important, que determinarà la seua salut quan siguen majors.

**I sens dubte més satisfetes.** Amb la nostra professió tenim el privilegi de transmetre valors a través de la cuina i la missió de transformar els aliments en plats estrela que encanten als xiquets.

**Més capaces.** La ciència ens mostra que, una alimentació saludable, influeix directament en el desenvolupament de la intel·ligència dels xiquets/es, en la seua habilitat per a aprendre i en l'increment de la seua atenció i la seua memòria.



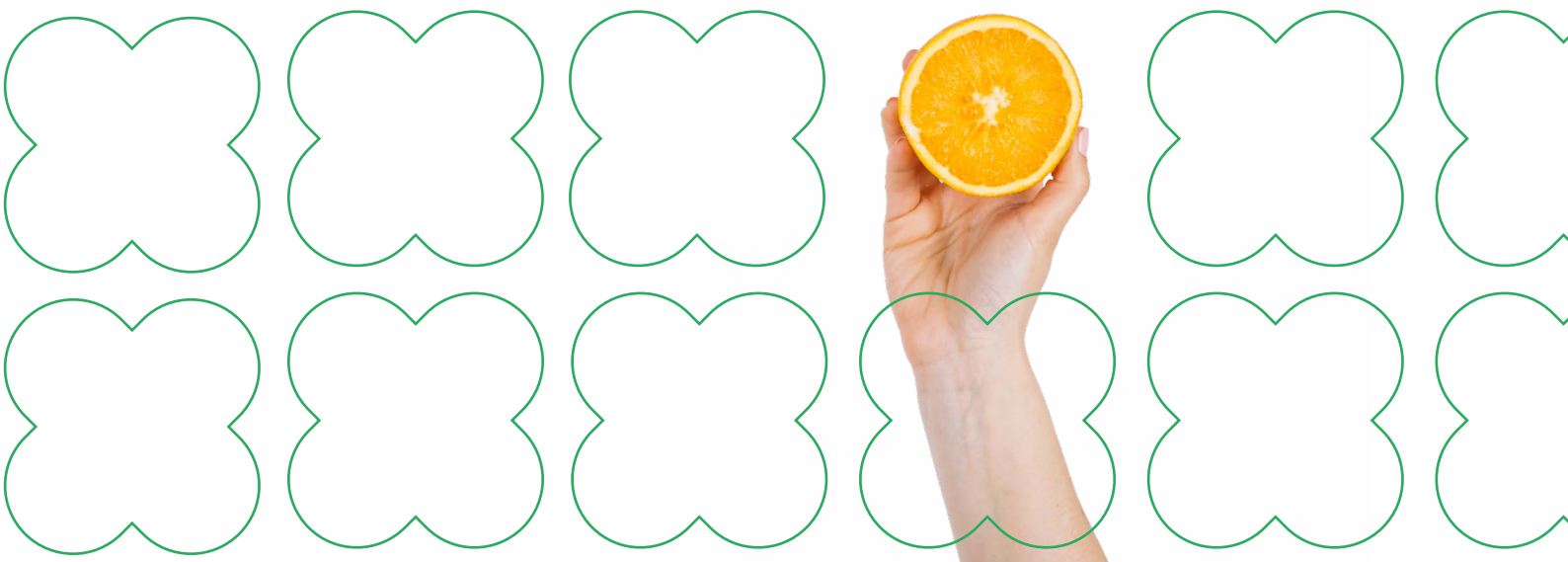
# Saludables des de 1992

Des dels nostres inicis en 1992 la preocupació per l'obesitat infantil ha sigut una constant. Amb les actuals previsions, que marquen **70 milions de xiquets i xiquetes en 2025 amb sobrepés**, reafirmem el nostre compromís per a combatre aquesta tendència que està associada a moltes **patologies greus** com a diabetis o cardiopaties i augmenta el risc de contraure-les prematurament.

Des de l'àmbit de la salut s'insta la **implementació d'aliments sense refinar per a previndre** i controlar l'obesitat infantil, incloent-hi la promoció d'una **alimentació saludable i l'activitat física**.

En **2022** naix el Projecte **Europeu School Food 4 Change** per a integrar aquest model d'alimentació saludable en els menjadors escolars. Un any més tard la **Conselleria de Sanitat tria a Casa Intur** pel nostre projecte de menú i la nostra labor de divulgació perquè els nostres xefs siguen els formadors dels cuiners i cuineres dels centres educatius de la Comunitat Valenciana.

A més, som pioners a implantar en el teu centre un **Departament d'Hàbits Saludables** liderat pel nostre **equip de professionals experts** en el camp de la nutrició, la salut i l'esport.



# Què us aportem?

## MENÚ SALUDABLE

Apostem per **restringir els sucres afegits** i fomentar **productes NO refinats** incloent **pastes i pans 100% integrals** pel seu **menor índex glucèmic**, controlant el nivell de glucosa en sang, afavorint la sensació de sacietat i aportant nivells d'energia idonis per a les seues activitats diàries.

**Oli d'oliva** en les nostres elaboracions.

**Incrementem** l'aportació de **fibra** potenciant un **major consum de vegetals, llegums i cereals sencers integrals** pel seu benefici en la millora de la salut intestinal.

No utilitzem **cap additiu afegit, ni colorants, ni potenciadors**. Nostres cremes vegetals estan molt més saboroses perquè contenen el **doble de verdura** no necessitant cap mena de potenciador ni millorant artificial.

Utilitzem **major % de producte ecològic**, amb més nutrients i evitem la presència d'organismes modificats genèticament en la nostra oferta alimentària.

## MENÚ SABORÓS

Cuidem la **qualitat** de les nostres **matèries primeres**, treballant directament amb l'aliment. Elaborem de manera tradicional els nostres **caldos, salses i cremes** envers aconseguir un **sabor riquíssim**.

Treballem amb **varietat de llegum sec d'origen nacional**, posant-les en remull el dia anterior per a millorar la seua textura final i la seua digestibilitat!

Incorporem gran varietat de **peix FRESC** blava i blanc, procedents de la **Llotja de València i Castelló**. Molt Mediterranis!

El nostre departament de qualitat realitza **enquestes** als nostres xiquets/es per a aconseguir **millorar l'acceptació dels plats** dels nostres menús. S'ho mengem tot!

## MENÚ SOSTENIBLE

**Producte KM0**. Fem costat al productor i proveïdor local, afavorint l'economia circular i reduint la petjada de carboni.

Treballem amb **producte de temporada i proximitat**.

Evitem el desaprofitament alimentari mitjançant **tallers formatius de conscienciació** amb l'objectiu de **reduir la petjada hídrica** per a contribuir a **millorar la salut del nostre planeta**.

Incorporem un **projecte educatiu** basat en la promoció d'hàbits saludables centrat en divulgar activitats que treballen els **Objectius de Desenvolupament Sostenible** de l'agenda 2030 de l'ONU.





[casaintur.com](http://casaintur.com)  
[colectividades@intur.com](mailto:colectividades@intur.com)  
964 393 599