

FISH REVOLUTION



UNA ALIANZA
PIONERA
QUE APUESTA
POR EL I+D
GASTRONÓMICO
Y LA MEJORA DE LA

**ALIMENTACIÓN
INFANTIL**

El pescado es un alimento relevante en la **dieta de tus hijos** y juega un papel fundamental dentro de una dieta equilibrada y variada, además se trata de uno de los alimentos representativos de la **DIETA MEDITERRÁNEA.**



El consumo de pescado es de gran importancia para la salud de los niños. Les aporta nutrientes esenciales para su desarrollo. En Scolarest fomentamos su consumo y les educamos en buenos hábitos alimentarios.

Nuestra oferta gastronómica es nutricionalmente equilibrada.

Fomentamos en los niños hábitos alimentarios saludables con una educación nutricional apropiada a cada etapa madurativa.

Nuestros pequeños comensales disfrutarán de dos veces al mes:

**FISH
REVOLUTION
DAY**



1.

RECETA TRADICIONAL DE PESCADO

Acercamos el pescado a los niños con recetas sabrosas para que disfruten de este alimento. Damos a conocer sus beneficios de manera divertida en el momento del comedor.

Todas nuestras recetas están elaboradas con pescados aptos para el consumo infantil, presentados sin espinas, versátiles y recomendados por la AESAN (Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición) y AEP (Agencia Española de Pediatría).



RECETAS BASADAS EN UN USO INNOVADOR DE LA PROTEÍNA MARINA

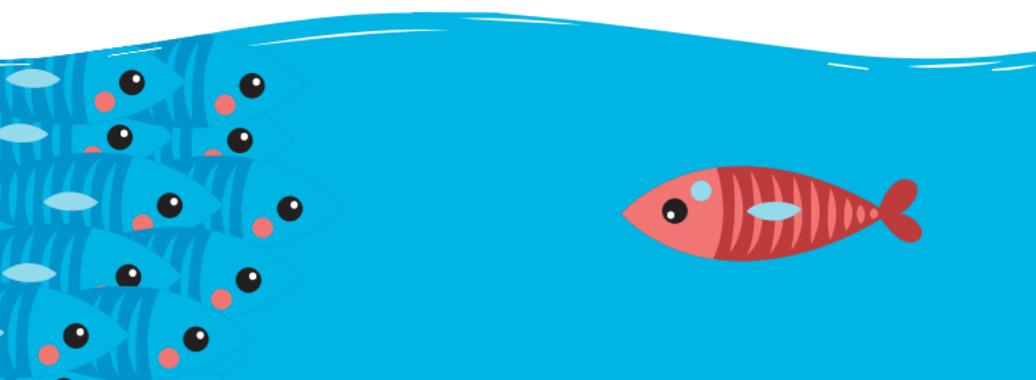
Entre **Scolarest, Ángel León y Pescanova** diseñamos este producto innovador con el objetivo de acercar el pescado a los niños y fomentar su consumo de una forma atractiva y sostenible en los comedores escolares.

Estos platos elaborados con proteína marina (merluza del Cabo) añaden a la dieta de los niños y niñas que se alimentan en comedores Scolarest un extra de: *perfil graso saludable, proteínas de alto valor biológico, vitaminas...* que encontramos presentes en el pescado.

Aumentamos la variedad de nuestras recetas, con un producto innovador, atractivo y diferente:



Una apariencia y textura que se asemejan a la de alimentos tradicionales pero con los beneficios propios del pescado.



COMPASS SCOLAREST

Nuestros equipos son nuestro mayor valor.

Están compuestos por profesionales con una gran vocación y dedicación a los niños, son entusiastas y dan lo mejor de sí mismos para hacer que los momentos que pasan en el Aula Comedor sean divertidos y productivos.

Nuestra oferta gastronómica es nutricionalmente equilibrada.

Fomentamos en los niños hábitos alimentarios saludables con una educación nutricional apropiada a cada etapa madurativa.

Todo el equipo Scolarest apuesta por **Fish Revolution** y están orgullosos de poder participar en un proyecto original e innovador.



FISH REVOLUTION

Os presentamos **nuestro equipo** oficial

1.

Chef Omega

**AYUDO
CUIDAR
TU CORAZÓN**



2.

Protus Marino

**CONMIGO
VERÁS
CÓMO
CRECERÁS**



3.

Fósfer



**CUERPO
Y HUESOS +
FUERTES**

4.

Lady Vitamina



**TE DOY
ENERGÍA
PARA TODO
EL DÍA**

ÁNGEL LEÓN



Chef del **MAR**

“Ofrecemos una revolución conceptual, un producto pionero para nuestros hijos a base de proteína marina”

Ángel es Chef y propietario del restaurante Aponiente, ubicado en El Puerto de Santa María (Cádiz).

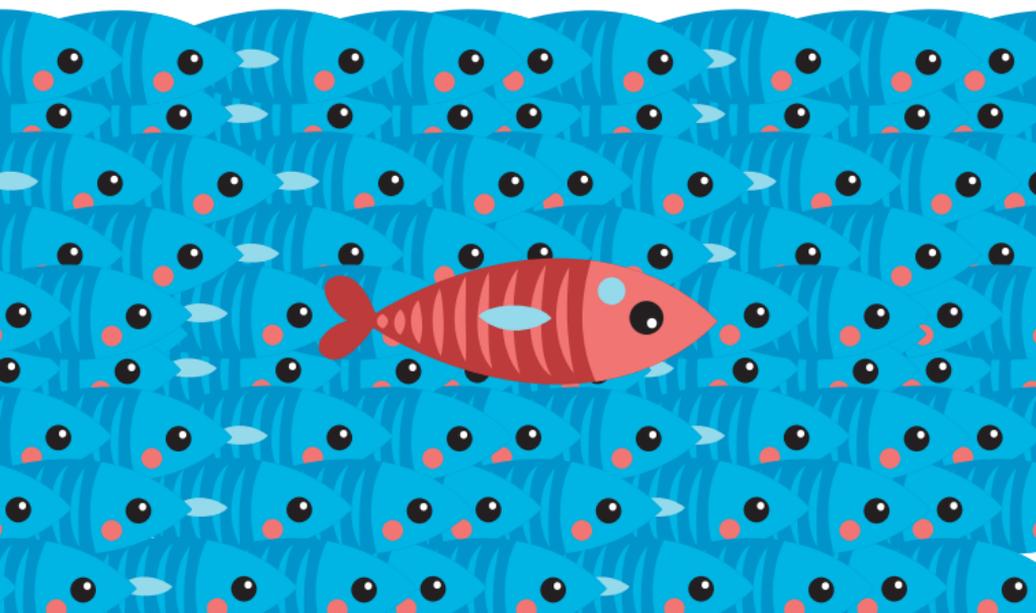
Fruto de su trabajo y el de su Tripulación Aponiente cuenta con **3 Estrellas Michelin y 3 Soles REPSOL**. Fruto de su buen hacer gastronómico **1 Estrella Verde** por su compromiso con la sostenibilidad. Además, desde el 2016, Ángel León también asesora el restaurante Alevante (Chiclana, Cádiz), que cuenta con 1 estrella Michelin.

GRUPO NUEVA PESCANOVA

Grupo Nueva Pescanova es una multinacional española especializada en la captura, cultivo, producción y comercialización de productos del mar.

Ha buscado la protección y mejora del medio ambiente bien directamente a través de sus propias inversiones en medios que permitan el máximo respeto a la naturaleza, bien mediante el empuje para la promulgación de leyes y normas que la protejan.

Pescanova es una enseña situada en el **“top of mind”** del consumidor. Ocupa el puesto 8 entre las marcas más elegidas por los españoles.





APONIENTE

