

EMBAIXADOR GASTRONÓMICO

Taberna Albricoque



↳ Descrição do negócio

Cozinha Mediterrânea do Sul de Portugal, com grande foco no património da cozinha Algarvia, seja receituário ou produto, com a missão de perpetuar os hábitos alimentares do território, promovendo uma alimentação saudável e sustentável.

↳ Nível de criatividade associado

Procuramos respeitar a sazonalidade e, dessa forma, a ementa muda diariamente explorando o produto do dia, o que permite que estejamos numa constante atualização do menu, bem como criar pratos inspirados no receituário e produto do Algarve. O mais emblemático exemplo é o Tártaro de Carapau com Figos e Amêndoas servido numa folha de shiso, um prato de fusão de produto da região servido numa folha de shiso originária do Japão.

↳ Contributo a nível regional e nacional

Dar a conhecer hábitos alimentares e produtos esquecidos, como o pau roxo (cenoura roxa), os peixes curados (litão, ovas de polvo secas, muxama).

↳ Contributo gastronómico a nível da portugalidade

Promover ícones da gastronomia nacional como é o caso do Bacalhau à Gomes de Sá.

↳ Medidas de sustentabilidade adotadas

Ambiental: Redução da utilização de plástico. Não utilizamos película aderente, estamos em processo de substituição de caixas de plástico por recipientes de inox, utilização mínima do vácuo, reduzindo drasticamente a utilização do plástico descartável. Utilização de frascos de vidro para takeaway em detrimento de embalagens descartáveis de materiais pouco sustentáveis.

Económica: Somos PME Líder pelo 3.º ano consecutivo e estamos no TOP 5% Scoring.

Social: Trabalhamos com a Associação Vida Autónoma e com a Crescer na integração de pessoas vulneráveis no mercado de trabalho; Acolhimento de estagiários nacionais e internacionais.

↳ Prémios e Distinções

Certificado pela Academia Portuguesa de Gastronomia 2023.

Nome	Taberna Albricoque
Distrito	Lisboa
Setor de atividade	Restauração
Tipo de empresa	PME
N.º de funcionários	14
Website	https://tabernaalbricoque.eatbu.com/
Redes sociais	 

