

# La Mi Mama si prepara alla bella stagione

*Rimini, 15 giugno 2016* – Si assesta il tempo, cambia la stagione, variano le proposte culinarie de La Mi Mama, il ristorante nel centro storico di Rimini da oltre 10 anni.

Da oggi, **mercoledì 15 giugno, nuovi piatti estivi** preparati dallo Chef di casa Roberto Tentoni insieme a Luca Zannoni, grande esperto di alimentazione vegana e creativa, utilizzando prodotti del territorio e tanta frutta e verdura di stagione da assaporare e gustare sia all'interno sia nella terrazza esterna.

Tra le new entry nel menù del ristorante la **piada vegana** preparata rigorosamente a mano dalla signora Bruna con olio di girasole e le farine del Mulino Suzzi di Cesena, **senza aggiunta di grassi animali e l'acqua alcalina Kangen**, selezionata con cura dallo staff del ristorante sia per le sue proprietà e i positivi benefici per l'organismo, sia per spezzare definitivamente il ciclo del riciclo di plastica e del vetro.

L'acqua Kangen, ottenuta tramite l'utilizzo di un apposito ionizzatore, **ha forti proprietà antiossidanti, idratanti e disintossicanti** per l'intero organismo. Consigliata dal Ministero della Salute giapponese e utilizzata in ospedali e cliniche nel paese del Sol Levante, negli ultimi tempi le sue proprietà e i suoi benefici sono stati riconosciuti da numerosi e autorevoli medici italiani.

**Al Ristorante La Mi Mama quest'acqua viene servita a tavola ed è utilizzata per lavare frutta e verdura, per preparare le ricette e come acqua di bollitura per la pasta.**

Ufficio stampa Nuova Comunicazione

Laura Ravasio cell. 348 9330574 [ravasio@nuovacomunicazione.com](mailto:ravasio@nuovacomunicazione.com)

[www.nuovacomunicazione.com](http://www.nuovacomunicazione.com)