DIVULGAÇÃO/KUNDANLINÍ



Crispy, carro-chefe da hamburgueria vegana Kundanliní

Hambúrgueres cheios de sabor

Pioneiro na hamburgueria vegana em Brasília, o Kundanliní do Cerrado Vegano tem como objetivo oferecer aos brasilienses uma experiência que conquiste tanto os adeptos da dieta sem produtos de origem animal quanto os demais públicos. "Nosso diferencial está no sabor, na qualidade dos ingredientes e no carinho com que preparamos cada lanche. Queremos que as pessoas descubram que a comida vegana pode ser surpreendente, saborosa e acessível a todos", afirma o proprietário Edson Gomes.

O maior mito que a hamburgueria procura desconstruir, aponta o sócio, é o de que a comida vegana é sem graça, sem sabor ou se resume a saladas. "No Kunda, mostramos diariamente que é possível preparar hambúrgueres suculentos, crocantes e cheios de sabor sem utilizar nenhum ingrediente de origem animal. Nossa ideia é simples: conquistar primeiro pelo sabor e, a partir dessa experiência, despertar uma reflexão sobre nossas escolhas alimentares e o respeito aos animais", explica o proprietário.

Segundo ele, um dos maiores sucessos da casa é o crispy (R$ 44,90): "É um hambúrguer vegano com sabor e textura que lembram o frango empanado, com uma crocância irresistível. É um lanche que surpreende principalmente quem ainda não conhece a culinária".

Para acompanhar, o sócio recomenda a kombucha Jeyy, no sabor guaraná (R$ 20,90). "É uma bebida refrescante que combina muito bem com a crocância e o sabor do crispy", afirma.

Receita de família

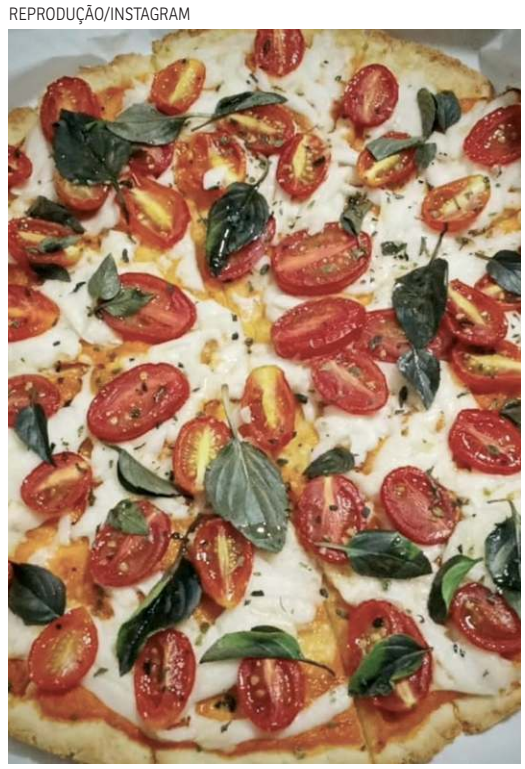
De portas abertas desde 2011, o Supren Verda, um dos pioneiros da alimentação vegana em Brasília, faz parte da história de uma família que, há seis gerações, fez da alimentação sem produtos animais uma escolha de vida. "Acreditamos que alimentar-se não deve ser apenas um ato de consumo, mas uma oportunidade de cuidar de si, respeitar os demais seres vivos e contribuir para uma relação mais equilibrada com a natureza", defende a proprietária Beatriz Riedel.

Receitas, temperos, aromas e sabores preservados na memória da família, adepta de uma alimentação integralmente à base de plantas, são o ponto de partida das delícias do menu. "Nossa proposta é fazer uma releitura dos hábitos alimentares brasileiros, cuja riqueza cultural é extraordinária, demonstrando que podemos preservar a identidade de nossa culinária e, ao mesmo tempo, utilizar exclusivamente ingredientes de origem vegetal", explica a sócia.

Segundo ela, entre os pratos mais pedidos, estão os risotos (R$ 38), as pizzas (R$ 70) e os nhoques (R$ 27). "São opções que conquistam tanto as pessoas que já adotam a alimentação vegana quanto aquelas que desejam conhecer novas possibilidades gastronômicas", afirma. O restaurante também preza pelo uso de ingredientes orgânicos, alimentos integrais e preparações sem glúten.

"Queremos demonstrar que é possível reunir sabor, criatividade, consciência ambiental, respeito aos animais e cuidado com a alimentação em uma experiência gastronômica prazerosa", finaliza Beatriz.

REPRODUÇÃO/INSTAGRAM



As pizzas são destaque no Supren Verda