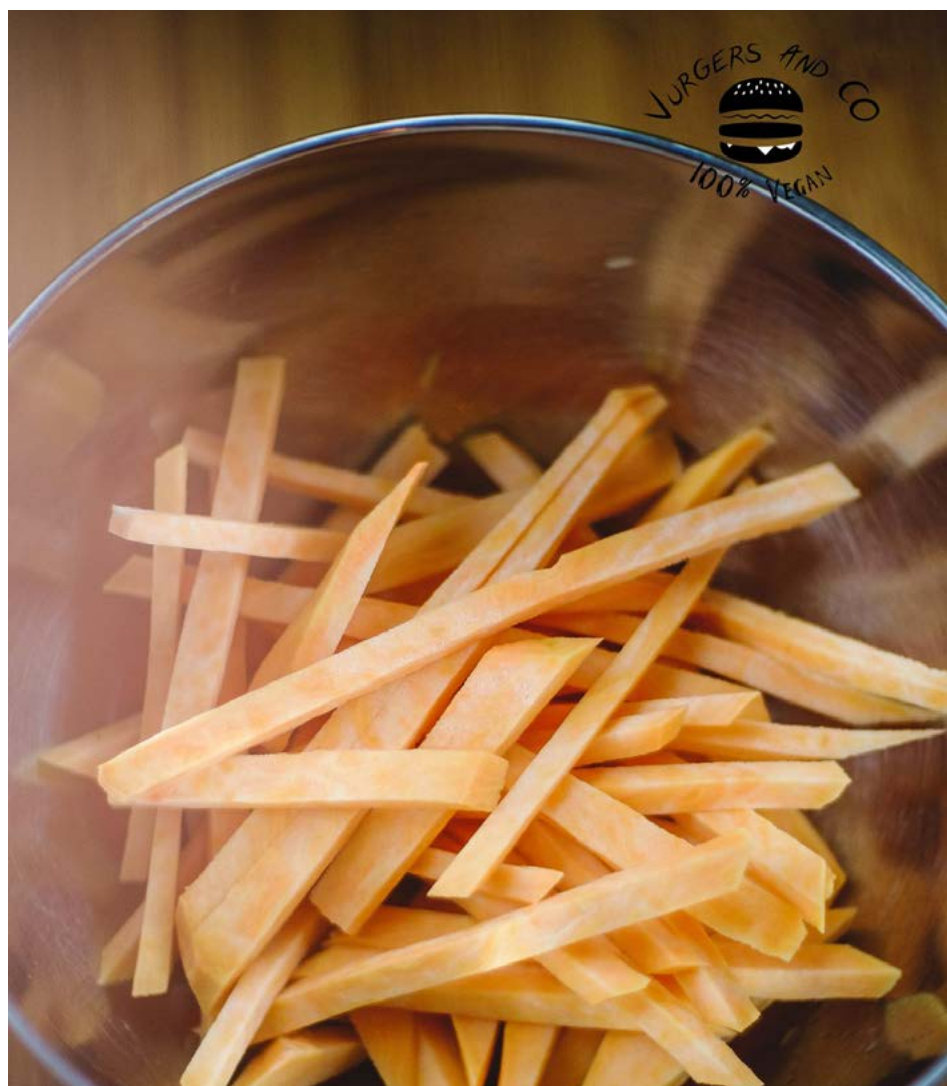


Vegan and Finger food

A Vurgers and Co. é uma empresa de catering que fornece exclusivamente comida vegan, sem glúten, confeccionada de forma caseira, mas que aposta no conceito de “finger food”. A ideia nasce do facto de tanto Rita como Elísio, seu pai e sócio, adorarem a comida.

A alimentação com consciência já faz parte integrante da sociedade e o movimento vegan continua a crescer de dia para dia, dando o mote para esta ideia. Queriam fazer algo relacionado com a confeção de comida fresca, tradicional, de uma forma que ambos adoram. “Já há algum tempo que queria fazer algo com o meu pai”, afirma Rita, uma empreendedora por paixão que junta este projeto à marca de cosméticos Avanheart.



A Vurger and Co tem por objetivo proporcionar experiências gastronómicas únicas apelando à criatividade, procurando satisfazer as exigências dos seus clientes. “Focamo-nos por isso, em cozinhar vurgers, de feijão, falafel, lentilhas, entre muitos outros, acompanhados de batatas doces de forno, e molhos feitos na hora, como barbecue e molho de alho. Fazemos miniaturas para adaptar aos mais diversos ambientes. Também temos bolas de grão de bico com coentros, queques de feijão preto e chocolate, e bolos variados” diz-nos a empresária.

Para já, podemos experimentar estes petiscos nas feiras de alimentação e nos festivais de verão. Da nossa parte só podemos desejar muito sucesso para estes empreendedores e que a Vurgers and Co Start & Go.

A Vurger and Co tem por objetivo proporcionar experiências gastronómicas únicas apelando à criatividade procurando satisfazer as exigências dos seus clientes