

## **TABERNA AgrecoFarms**

**“Best Organic Restaurant in the World”, Vanity Fair Magazine , UK , 2009**

**- Θεωρείται το καλύτερο παράδειγμα**

**επιτυχούς διασύνδεσης του ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ με τον ΠΡΩΤΟΓΕΝΗ ΤΟΜΕΑ**

**- Αποτελεί το πιο χαρακτηριστικό παράδειγμα εφαρμογής του concept  
“Από το Μποστάνι στο Τραπέζι” ( Farm to Table )**

**- Προβάλλει την Κρητική Κουζίνα μέσω παραδοσιακών συνταγών  
κάνοντας χρήση εποχικών βιολογικών προϊόντων που παράγονται επί τόπου,  
με μηδενικά Τροφοχιλιόμετρα**

**- Υπερβαίνει οποιαδήποτε άλλη γευστική εμπειρία  
παραδοσιακού εστιατορίου αστικού τύπου ή εμπειρίας σε χωριό.**

**- Ενώ η γευστική περιπλάνηση είναι μία μοναδική γαστρονομική εμπειρία,  
δεν παύει να είναι μέρος μιας συνολικής εμπειρίας που βιώνει ο επισκέπτης.**

**- Η εμπειρία των λίγων έγινε εφικτή για “πολλούς”**

**- Το μενού AgrecoFarms έχει λειτουργήσει σαν brand  
και έχει εφαρμοστεί και σε άλλα εστιατόρια πολυτελών ξενοδοχείων του Ομίλου  
υπηρετώντας και γνωστοποιώντας  
τις αρχές της Κρητικής φιλοξενίας, την υγιεινή Κρητική Διατροφή,  
και τα εκλεκτά Κρητικά Προϊόντα.**