

*Temakinho*

# TEMAKINHO CATERING EXPERIENCE

[eventi@temakinho.com](mailto:eventi@temakinho.com)

*what we are*  
**ABOUT US**

Nato nel 2012, Temakinho è stato il primo ristorante a dare una casa brasiliana e tropicale alla cucina Nikkei.

**Il nostro sushi è un viaggio culinario che unisce la raffinata tradizione giapponese all'energia esuberante del Brasile.**

Pionieri in questo campo, manteniamo l'innovazione al centro della nostra offerta culinaria, con una continua attenzione alla ricerca di **materie prime di qualità** e rispettose del Pianeta. Questi sono gli ingredienti alla base della nostra filosofia, sempre più votata alla **sostenibilità** e alla riduzione dell'impatto ambientale.



# our STRENGTHS



## QUALITÀ E CERTIFICAZIONE

Utilizziamo esclusivamente **ingredienti di prima qualità** e pesce certificato **"Friend of the Sea"**, assicurando che tutte le **materie prime** siano **tracciabili** e ottenute nel rispetto dell'ecosistema marino. Tra le altre cose, significa che il nostro pesce è allevato **senza l'uso di antibiotici, pesticidi o coloranti artificiali**, e che i nostri fornitori adottano pratiche rigorose per rispettare l'ambiente marino e la nostra salute.



## SOSTENIBILITÀ E INNOVAZIONE

L'impegno per la sostenibilità è al centro di tutto ciò che facciamo. Sostituendo il tradizionale formaggio spalmabile con un **creamy cheese di anacardi plant-based**, abbiamo arricchito il gusto dei nostri piatti e risparmiato più di **36.000 kg di CO<sub>2</sub>** l'anno. I nostri **imballaggi** inoltre sono **eco-friendly**: compostabili e facilmente riciclabili.

*our* STRENGTHS



#### CENTRAL KITCHEN

Tutte le nostre materie prime sono preparate in una Central Kitchen, un **laboratorio centralizzato** e certificato CE che **assicura elevati standard di qualità e controllo su tutti gli ingredienti**, ovunque vengano utilizzati.



#### PLANT-BASED FRIENDLY

Abbiamo introdotto numerose proposte plant-based, a base di **ingredienti** inediti e sempre più **healthy**, come come i **superfood** vegetali ricchi di proprietà benefiche, antibatteriche e antiossidanti.



*Terrakimho*

# DOVE SIAMO

## **MILANO**

Brera · Duomo · Magenta · Navigli · Porta Romana

## **ROMA**

Borgo · Monti · Ponte Milvio

**ALTRE CITTÀ** Bologna

# OUR CATERING PROPOSAL

*Temakinho*

# CATERING ESCLUSIVI

Con il nostro catering, le specialità sushi e Nikkei di Temakinho arrivano direttamente nei vostri spazi a **Milano, Roma e Bologna**. Ogni piatto è preparato con cura e attenzione al dettaglio, utilizzando ingredienti di **alta qualità** accuratamente selezionati e sottoposti a un iter di **controllo e certificazione**.



# A MILANO CON *T'a* MILANO

A Milano, i nostri servizi di catering sono gestiti in collaborazione esclusiva con **T'a Milano**, rinomata food company. Unendo l'innovazione culinaria di Temakinho con l'esperienza consolidata e di altissimo standard di T'a Milano, creiamo eventi che si distinguono per **eccellenza e creatività**.

Inoltre, offriamo la possibilità di ospitare il vostro evento in una delle **esclusive location di T'a Milano**, garantendo un'esperienza unica in ambienti eleganti e sofisticati.

*Temakinho*



*Temakinho*

*Temakinho*

&

*Ta*  
MILANO

## LOCATIONS

**PALAZZO MEZZANOTTE – NOVITA' 2024**

**PAMBIANCO HUB – NOVITA' 2024**

**TERRAZZA MARTINI**

**LE VILLAGE by Crédit Agricole**

**THE MALL MILANO – Official Supplier**

**PALAZZO DEL GHIACCIO**

**FIERA MILANO**

*Temakinho*

TRUCK FOOD  
FESTIVAL /  
EVENTI PRIVATI

TEMAKINHO

**TEMKINHO**

**PETISCOS**

**ROLL**

**VEGGIE COMBO**

**POKE**





**TEMAKINHO**  
ON THE ROAD

*Temakinho*

# FOOD TRUCK TEMAKINHO *viagante*

Con Temakinho Viagante portiamo un tocco di freschezza e innovazione direttamente al vostro evento.

Temakinho Viagante non è un semplice food truck, ma la più grande cucina mobile di sushi in Europa equipaggiata con tecnologia all'avanguardia, per garantire l'assoluta **freschezza dei prodotti** e un servizio di **alta qualità**.



# EL VIJANTE

*dove vuoi tu!*

Offriamo la possibilità di utilizzare il nostro food truck per feste private ed eventi speciali, oltre a partecipare a festival, **brand pop-up e manifestazioni culturali.**

Possiamo organizzare presenze giornaliere o settimanali con menu a tema per ogni giorno, offrendo un'alternativa gustosa e creativa, perfetta per arricchire qualsiasi occasione, dai **pranzi**, agli **aperitivi serali e i party più esclusivi.**



LET'S  
CONNECT  
WITH US

[eventi@temakinho.com](mailto:eventi@temakinho.com)

*Temakinho*

THANK YOU

Keep in touch!