GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

Santa & Bendita: ¿Cómo preparar un tupper saludable todos los días?

Actualidad Empresarial | 01/05/2021 | 00:00

Llevar una dieta saludable no es tarea fácil, comer verduras, pesar proteínas, calcular las dosis diarias de carbohidratos, sustituir el...

Llevar una dieta saludable no es tarea fácil, comer verduras, pesar proteínas, calcular las dosis diarias de carbohidratos, sustituir el azúcar por la naturalidad de las frutas, evitar los fritos y las grasas saturadas…Estos son algunos hábitos necesarios pero engorrosos para llevar una dieta saludable cada día. Por ello, existe una empresa que hace todo ese trabajo, Santa & Bendita ofrece un servicio de comida saludable a domicilio con sello paradójicamente tan casero como gourmet para aquellas personas que quieren cuidar su salid, como se ha visto en la fuente original.

La cocina de los chefs Óscar Perálvarez y David Naval se adapta a cualquier régimen alimentario que los interesados en comer sano soliciten a través de la página web oficial de la empresa. Bien sea una dieta baja en calorías, una especial sin gluten o sin azúcar, o un menú semanal rico en proteínas y bajo en carbohidratos, ellos complacen las necesidades de cada cliente y hacen llegar los tuppers hasta los hogares o las oficinas, desde Madrid hacia toda España.

¿Por qué confiar en Santa & Bendita para adquirir tuppers saludables a domicilio?

Este proyecto, nacido desde las posibilidades que ha abierto esta nueva normalidad generada por la pandemia del Covid-19, ha sido pensado para que no solo la preparación y el envío de la comida sea una opción cómoda, por el ahorro de tiempo en preparación y limpieza de la cocina, sino una alternativa para que la alimentación cumpla su función de sanar, proteger y regenerar el organismo.

Santa & Bendita ofrece tuppers con recetas saludables, preparadas con carnes, verduras, pescados sin grasas y postres sin azúcares añadidos. La planificación del menú con el cliente es prioridad para esta iniciativa que combina el sabor con el cuidado de la salud.

La empresa no utiliza ningún tipo de conservante ni saborizante artificial y conserva los alimentos por medio de la técnica conocida como cook&chill, tal como lo especifica el chef David Naval en una entrevista difundida en el portal web de la empresa: “Una vez preparada una comida, la emplatamos en envases ecológicos y la abatimos, es decir, la enfriamos muy rápido para conservar todo el sabor; después, conservamos los envases a menos de 4 grados centígrados hasta su entrega”.

Tuppers saludables todos los días; una bendición a domicilio

Los usuarios pueden encargar las comidas de toda la semana con solo hacer la solicitud por Internet desde los viernes hasta los lunes y recibir su pedido, perfectamente refrigerado, los jueves. Si se promedia el coste de los ingredientes y el trabajo que implica la búsqueda, preparación y traslado de las comidas, la opción de Santa & Bendita no solo ahorra tiempo sino dinero. El primer pedido tiene un descuento de 10 euros y el envío es gratuito a partir de los 60 euros.

Adiós al esfuerzo de planificación, producción y conservación de los alimentos para acceder a una dieta saludable. Santa & Bendita se encarga de todo y garantiza tuppers saludables para todos los días.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/148648-santa--bendita-como-preparar-un-tupper-saludable-todos-los-dias.htm