# AMAZONIA ACAI, la cafetería de moda en España

Actualidad Empresarial | 01/08/2023 | 00:00

En un mundo lleno de comida procesada y opciones poco saludables, es un alivio encontrar locales de venta de comida que se preocupan por ofrecer alimentos reales, llenos de sabor y beneficiosos para el organismo.

El restaurante AMAZONIA ACAI es uno de ellos. Se trata de un emprendimiento de dos jóvenes surferos de Brasil que se han propuesto llevar a los españoles una experiencia única a través de platillos elaborados con ingredientes naturales. Pero, sobre todo, con su ingrediente estrella: el açaí.

Un restaurante con sabor brasileño

El açaí es una baya que crece en las profundidades de la selva amazónica y que posee innumerables propiedades saludables. Rica en antioxidantes, vitaminas, fibra y ácidos grasos esenciales, esta fruta se ha convertido en una moda en todo el mundo. No solo por ser deliciosa, sino también porque aporta energía, mejora la digestión, refuerza el sistema inmunológico y contribuye a la salud cardiovascular.

En AMAZONIA ACAI, este fruto se presenta en un bowl junto a otras frutas como la fresa, el plátano, el kiwi, la piña, el mango y el coco. Estos platillos se convierten en una excelente opción para el desayuno o incluso un brunch saludable. Además, agregan otros alimentos como granola, frutos secos, semillas de lino, frutos del bosque y yogurt griego, entre otros, para obtener un plato equilibrado y muy nutritivo. Los comensales pueden escoger en el menú alguna de sus combinaciones o crear un bowl con sus topping favoritos, a gusto.

Además de los bowls, este restaurante ofrece diferentes opciones para aquellos que deseen experimentar con otros sabores y texturas. Smoothies, ensaladas y tapioca son otras alternativas que ofrecen en su carta. Todos los platos tienen en común la frescura y la calidad de los ingredientes utilizados, así como el cuidado en su presentación y elaboración.

Palabras que definen las preparaciones de AMAZONIA ACAI: natural, fresco y sabroso

La idea de abrir un restaurante de açaí en España surge de la pasión de dos jóvenes emprendedores por la comida y la vida saludable. Como surferos, siempre han estado en contacto con la naturaleza y entienden la importancia de cuidar el cuerpo y alimentarlo de manera adecuada. Y el açaí, con sus propiedades únicas, se convirtió en el vehículo perfecto para compartir su estilo de vida y sus valores con los demás.

Una de las principales ventajas del restaurante AMAZONIA ACAI es que no utilizan colorantes ni conservantes artificiales en sus preparaciones. Todo lo que sirven en su menú es natural, fresco y lleno de sabor. Este compromiso con la buena alimentación es lo que ha hecho que el restaurante destaque entre otros de la ciudad de Madrid.

En AMAZONIA ACAI se esfuerzan por ofrecer a sus clientes opciones nutritivas, llenas de color y sabor, llevando la naturaleza misma a cada plato. Visitando su sitio web es posible explorar en su menú y realizar un pedido online.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/213217-amazonia-acai-la-cafeteria-de-moda-en-espana.htm