



Έτοιμα Φυσικά: Η νέα κατηγορία προϊόντων οσπρίων της Ζαλφα



«Παρά το γεγονός ότι ο χρόνος στο γραφείο έχει μειωθεί, η δουλειά αντιθέτως έχει αυξηθεί» μου είπε μια παράπονη πριν λίγες μέρες μια καλή μου φίλη, η οποία αν βράβευαν ποτέ τις γυναίκες με το βραβείο «Μαίρη Παναγιωταρά» αυτή θα κατακτούσε εύκολα το χρυσό μετάλλιο. Σουπερ επαγγελματίας, μητέρα δύο παιδιών, με εμμονή σε θέματα υγείας και εμφάνισης, μου εξομολογήθηκε ότι αυτό που της έτρωγε τον περισσότερο χρόνο ήταν το μαγείρεμα. Γι αυτήν όμως καθώς και για όσους έχουν λιγότερες υποχρεώσεις, αλλά θέλουν να τρέφονται υγιεινά, υπάρχουν λύσεις. Πολλές. Πρόσφατα, για παράδειγμα, ανακάλυψα μια φανταστική σειρά οσπρίων τα Έτοιμα Φυσικά, της Ζαλφα, μιας εταιρίας που διατηρεί ηγετική θέση στον κλάδο παραγωγής ρυζιών και οσπρίων για περισσότερα από 50 χρόνια.

Ανταποκρινόμενη στις ανάγκες του σύγχρονου καταναλωτή και φέρνοντας για άλλη μία φορά αέρα καινοτομίας στην αγορά, η Ζαλφα, λοιπόν, φέρνει στο τραπέζι τέσσερα μοναδικά, γευστικά προϊόντα: ρεβίθια χονδρά, φακές ψιλές, φασόλια μαυρομάτικα και φασόλια κόκκινα, έτοιμα προς κατανάλωση. Τα εκλεκτά όσπρια είναι μαγειρεμένα στον ατμό, με 100% φυσικό τρόπο

παρασκευής, χωρίς συντηρητικά και χρωστικές ουσίες για την καλύτερη διατήρηση των βιταμινών και ιχνοστοιχείων και συσκευάζονται χωρίς νερό, ώστε να διατηρούν όλη τη θρεπτική τους αξία.

Έτσι, τα πακετάκια με τα Έτοιμα Φυσικά της Ζαλφα αποτελούν την πιο γρήγορη, νόστιμη και υγιεινή λύση για όσους έχουν ελάχιστο χρόνο για μαγείρεμα, αλλά αγαπούν το ποιοτικό φαγητό. Φιλοδοξούν, μάλιστα να γίνουν ο καλύτερος φίλος του καθημερινού μας διαιτολογίου, αφού μπορούμε να τα απολαύσουμε μέσα σε σαλάτα, σε σούπα, ως συνοδευτικό, ως κύριο γεύμα, ακόμα και ως snack, κατευθείαν από τη συσκευασία.

Εγώ πάντως, πρότεινα στη φίλη μου να ανακατέψει σε ένα μπωλ, ένα πακέτο ρεβίθια Έτοιμα Φυσικά, τη σάρκα από ένα αβοκάντο, ένα καρτό τριμμένο, μια χούφτα φύλλα σπανάκι, λίγα καρύδια κοπανισμένα, σπόρους ροδιού, το χυμό και το ξύσμα ενός πορτοκαλιού, λίγο ξύδι αλάτι και πιπέρι. Τη σαλάτα αυτή μπορείτε να την απολαύσετε σκέτη ή παρέα με φέτες ζεστού προζυμμένου ψωμιού και κατσικίσιο τυρί. Με ευχαριστείτε αργότερα.

