

Extra

La Región

Alimentación

31 DE MARZO DE 2013
www.laregion.es



Variada y saludable

Una alimentación variada y saludable es un pilar básico para una vida sana. Hoy en día, el consumidor puede acceder a productos frescos y de calidad con las mayores garantías nutricionales.

GRUPO CUEVAS: SANDWICHES

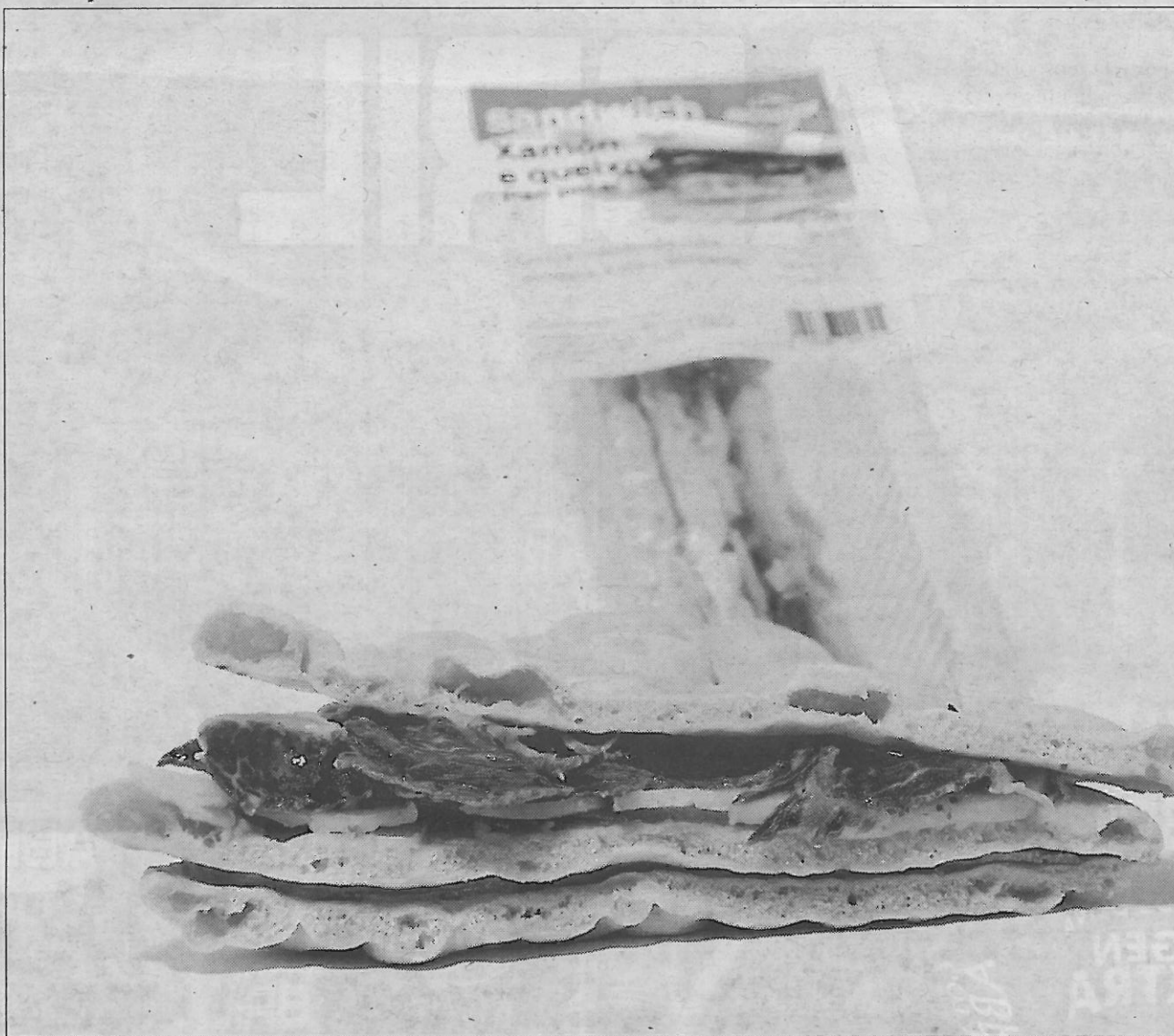
Nueva propuesta para el día a día

M.V. OURENSE
especiales@laregion.net

■ ■ ■ ■ Cuatro años después de presentar en los supermercados Aquíé la sorprendente propuesta del QFH, sección en la que se pueden elegir cada día dos menús diferentes y valorados nutricionalmente por expertos que garantizan una dieta equilibrada a lo largo de todo el año, el Grupo Cuevas amplía ahora su singular oferta alimentaria con los nuevos sandwiches nutritivos de cocina. Esta nueva gama que llega estos días al mercado, es el resultado de varios años de pruebas e investigación hasta conseguir un producto saludable, rico y con el nivel calórico preciso para complementar las comidas ligeras del día, y en el que la elección del pan es una característica destacada que se ha cuidado con especial esmero.

COMBINACIONES

Los sandwiches nutritivos se presentan en un amplio surtido de combinaciones novedosas que se renuevan dos veces por semana, y que se mueven entre opciones tan sugerentes como el de lomo con verduras (con calabacín, tomate y cebolla), el de dos quesos (con jamón cocido, cheddar y gouda), el de jamón y queso (con jamón cocido, queso para untar, queso manchego y jamón



Sandwich de jamón y queso con pan polar de la nueva línea de alimentación del Grupo Cuevas.

serrano), o el de bonito (con bonito, tomate, aceituna verde y huevo). Todos los ingredientes son especialmente seleccionados en la cocina, sin conservantes ni colorantes, y envasados en una atmósfera protecto-

EL NUEVO
PRODUCTO ES
SALUDABLE, RICO
Y CON EL APOORTE
CALÓRICO PRECISO

ra que preserve todas sus cualidades para el consumo durante varios días.

A diferencia de lo que suele ser habitual en este tipo de oferta, la cuidadosa elección del pan exclusivo para este producto con-

tribuye decisivamente a la diferenciación y la exquisitez del sándwich, y a incrementar sus cualidades beneficiosas. Sobresale la opción del delicioso pan polar, originario de Suecia, con una textura especial-

mente apta para combinar, plano y suave. La oferta se completa con pan integral -con o sin corteza- y pan normal.

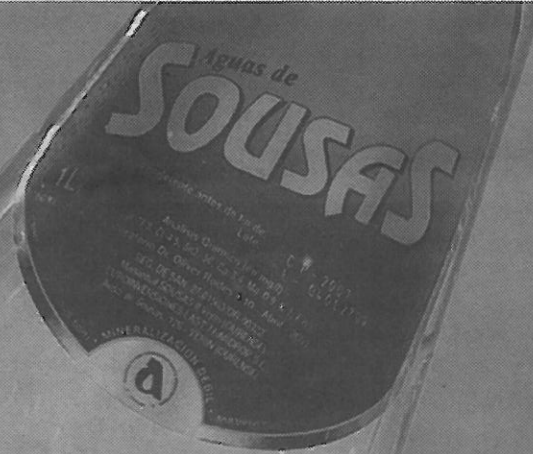
ANÁLISIS NUTRICIONAL

Al igual que sucede con los menús que diariamente ofrece el QFH en los supermercados Aquíé, los sandwiches han sido largamente testados y su energía y nutrientes han sido medidos dentro de un estricto protocolo asociado a la alimentación sana, lo que se refleja en la aportación de minerales y vitaminas que recogen las detalladas tablas nutricionales. Para conseguir una alimentación equilibrada, se ha elegido como referencia un consumidor tipo, entre 30 y 50 años, con un peso de 75 kilos y que realice una actividad moderada con un trabajo sedentario, para el que la ingesta de estos sandwiches -como merienda, cena, o a media mañana- no suponga rebasar las 2.500-2.700 kilocalorías recomendadas en su alimentación diaria.

Las dos propuestas facilitan la posibilidad de acceder a un nuevo modelo de alimentación sana, sabrosa y cómoda, con el aval de expertos en nutrición y acreditados cocineros gallegos que responden de sus propiedades, sus beneficios y el sabor tradicional de la cocina atlántica. ■

Quererse es sano
[Quiérete]

Aguas de
SOUSAS
desde 1859
Mineral Natural



www.aguasdesousas.com

GRUPO CUEVAS: QFH Y CUEVAS CHEF

Nuevas alternativas de consumo

M.V. OURENSE
especiales@laregion.net

Los supermercados Aquíé parten de la idea de que "hacer la compra" es algo muy repetitivo y es por ello que han creado en los mismos la sección QFH (Que Facemos Hoxe?), que responde a la creciente necesidad del mercado, una sección que da respuesta a las temidas preguntas: ¿Qué hago hoy para comer? y ¿Quién me puede ayudar?

La sección QFH ofrece tres tipos de soluciones:

- La primera solución es que el cliente se lleve la receta a casa, para ello contamos con una pantalla táctil en la que el cliente puede obtener la receta del menú de hoy y de días anteriores. Enviársela por mail o simplemente imprimirla.

- La segunda solución es que el cliente se lleve los ingredientes de la receta del menú de hoy.

- Y la tercera solución es que el cliente se lleve el menú preparado, con su correspondiente primer y segundo plato, postre y sugerencia de bebida.

La propuesta del QFH tiene todo el sentido porque propone: Productos de temporada que están en su punto óptimo de consumo; un menú saludable pero sin renunciar al sabor de la buena cocina; un menú dietéticamente correcto; siempre distinto, dura un solo día; a buen precio y con sutiles vi-

vencias gallegas teniendo en cuenta la temporalidad de los ingredientes.

Cada plato y cada menú han sido valorados nutricionalmente y se han elaborado en base a una dieta equilibrada.

LA CASTAÑA

El Grupo Cuevas se ha caracterizado por la diversificación de sus actividades, siempre con una apuesta firme por políticas de innovación y es testimonio de ello el hecho de que hace más de tres décadas, la dirección de la empresa desafiara el mercado tradicional asumiendo el riesgo de introducir en nuestro país un producto absolutamente desconocido: Marrón Glacé.

Tras consolidarse en el mercado con este producto y años de investigación el Grupo ha creado la nueva Gama Cuevas Chef, que recoge una amplia variedad de complementos o acompañamientos a base de castaña, como purés, guarniciones, rellenos y salsas para platos salados, así como castañas confitadas y cremas dulces para postres. Su planteamiento no es el de platos precocinados, su objetivo es facilitar la preparación doméstica de platos muy especiales con el mínimo esfuerzo, y su propuesta es ofrecer ya preparado, ese toque o chispa necesarios para transformar en un minuto un plato básico en otro muy especial. ■



Sección del supermercado Aquíé con la gama de los productos preparados.

PRODUCTOS

Los productos que ofrece la empresa a partir de la castaña son:

MARRÓN GLACÉ

Bombón de marrón glacé;
Marrón Glacé Gran selección;
Marrón confitado al jengibre;
Marrón confitado al vino Jerez.

LÍNEA CHEF

Castañas en almíbar; Puré de castaña; Crema de marrón glacé; Guarnición de castañas; Guarnición de castañas con ciruelas, piñones y setas; Castañas al natural.



Cuevas Chef ofrece nuevas propuestas para la cocina.

hoalve

EQUIP' HOTEL

Consulte nuestra ofertas para mobiliario
y equipamientos de su terraza

22 AÑOS A SU SERVICIO

Especial Primavera

OURENSE

Ctra. N. 525 - San Ciprián de Viñas

T. (+34) 988 38 10 11

F. (+34) 988 38 28 01

equipohotel@terra.es

Horario de lunes a viernes:
9,30 a 13,30 h. y de 16,00 a 20,00 h.
Sábados: 10,00 a 13,00 h.