

Comprar angulas por internet

Ahora las angulas llegan directamente a casa a través de las compras online

La Navidad se acerca y con ella llegan los reencuentros familiares, los regalos y las compras de los ingredientes perfectos para hacer de las comidas y cenas, celebraciones navideñas. Como consecuencia, se esperan largas colas en supermercados y centros comerciales para conseguir los mejores alimentos en unas fechas donde el marisco, el caviar, las angulas o la trufa empiezan a escasear.

Cada vez son más los españoles que rehúsan salir de casa para realizar este tipo de tareas prefiriendo la compra online. Según datos del INE (Instituto Nacional de Estadística) ya en el 2013, el 68,9% de los hogares ya tenía acceso a internet, y el 31,5% realizaba compras online. Los motivos argumentados más comunes son principalmente la comodidad de poder mirar una gran cantidad de productos de diferentes marcas desde casa y el ahorro de tiempo al no desplazarse hasta el lugar físico.

Actualmente existe una gran variedad de productos que se pueden adquirir por internet, entre los productos de alta calidad y uno de los más demandados en estas fechas son las angulas con denominación del Delta del Ebro. Desde Angulas Roset, con más de 50 años de experiencia a sus espaldas, se encargan cada día de la recepción de angulas pescadas por los pescadores del Delta del Ebro bajo pedido, siempre a medida y de forma totalmente artesanal.

Cuando el consumidor piensa en un pescado azul perfecto para Navidad, quizá no llegue a pensar que las angulas son un pescado azul. Estas son un plato exquisito, muy sabroso y con altos valores nutricionales. Al igual que la especie adulta, la anguila, es uno de los pescados más ricos en vitamina B1; conteniendo también vitaminas como B2; la vitamina A, que favorece al sistema nervioso y la regeneración de la piel; la vitamina E, que posee una gran acción antioxidante; además de minerales como potasio, fósforo, hierro, yodo y zinc.

Pero, ¿por qué comprar angulas del Delta del Ebro? Este producto de alta calidad procedente de la segunda zona húmeda más grande de España, posee una gran cultura y una forma de vida marcada por la pesca y el consumo de anguila y angula. Desde Angulas Roset apoyan y asumen un fuerte compromiso social con las entidades pesqueras de esta zona, siendo las encargadas de proveerles con la mejor materia prima para el comercio, ya sea en estado vivo, fresco o elaborado de las angulas y anguilas.

Los platos que se pueden elaborar con un ingrediente de tan alta calidad son infinitos, desde el plato más tradicional en estas fechas, las angulas a la bilbaína, con una preparación de 10 minutos hasta unas angulas con huevos fritos, un plato perfecto para toda la familia. Esta última, es una de las recetas culinarias con las que sorprender en una cena especial de Navidad, siendo los ingredientes necesarios para cuatro personas: 150 gramos de Angulas Roset, 4 huevos, 2 dientes de ajo, 1 guindilla al gusto, aceite de oliva y perejil picado. En la página web de Roset se pueden encontrar diferentes

recetas con distintos niveles de dificultad para cocinar tanto angulas como anguilas y conseguir sorprender a los invitados con productos de una gran calidad para inspirar al chef que todos llevamos dentro.

Comprar todo tipo de productos por internet deja de ser un misterio para el consumidor, facilitando la compra de alimentos de alta calidad y ofreciendo a su vez información sobre recetas ingeniosas para una ocasión especial.

Datos de contacto:

Daniela Munive

+34 934 545 845

Nota de prensa publicada en: [Barcelona](#)

Categorías: [Nacional Gastronomía Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>