

El consumo de tupperes de comida sana a domicilio se dispara desde el inicio de la pandemia

Según la empresa Manafoods, existe una clara tendencia cambiante positiva, ya que en España aún se asocia la comida a domicilio cómo "comida rápida o poco saludable"

Algunas empresas de este sector no sólo han logrado redefinir el concepto de comida a domicilio, también han sabido ver más allá llevando la producción de la alimentación saludable y sostenible a través de la venta de tupperes de comida sana a domicilio.

Este tipo de soluciones de alimentación pormenorizada ya llevan funcionando años atrás en muchos de los países vecinos. El confinamiento atravesado en nuestro país desde el pasado día 13 de marzo, ha cambiado sin lugar a dudas los hábitos alimenticios de muchísimas personas y familias de forma negativa.

De hecho, empresas cómo Manafoods, han apostado por dietas saludables bajas en grasas y ricas en nutrientes para paliar los efectos alimentarios nada saludables inherentes a esta mala alimentación globalizada.

Desarrollan planes específicos para pérdida de peso, rendimiento deportivo o dietas específicas que deban de carecer de gluten u otros alérgenos.

¿Qué ventajas aportan las empresas de comida sana a domicilio?

En primer lugar se puede hablar de un ahorro sustancial de tiempo y dinero. De hecho este tipo de comidas suelen tener unos precios fijados en una media de 6 o 7 euros por plato, precio bastante asequible si se compara con otro tipo de alternativas de comida rápida a domicilio que se pueden encontrar en aplicaciones.

Por otra parte, la comodidad de no acudir al supermercado diariamente a hacer la compra, cosa que también repercute en tiempo empleado. De hecho, empresas cómo Manafoods entregan la comida casera a domicilio de forma semanal en cajas refrigeradas con los platos escogidos en su portal web.

"También es importante destacar que son chefs los que desarrollan recetas con los mejores ingredientes y con una calidad inmejorable".

Difícilmente se podría obtener el mismo resultado cocinando uno mismo. Y cómo broche final tampoco

utilizan conservantes ni colorantes, la comida se sirve con un proceso de abatimiento para que dure varios días refrigerada en la nevera.

Datos de contacto:

Jorge

623 04 13 57

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

Categorías: [Nacional](#) [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [E-Commerce](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>