

terça, 17 novembro 2020 18:02

NATURLUV : A nova pastelaria saudável que faz envios para todo o país

Escrito por Incomum magazine

| Imprimir | E-mail

Classifique este item ★★★★★ (2 votos)



Ricardo Cabral e Márcia Oliveira, de 27 anos, partilham uma vida como casal e uma paixão pela alimentação saudável.

A ideia da NATURLUV surgiu quando verificaram que havia uma grande falta de oferta de produtos de pastelaria saudável no mercado: nos cafés, pastelarias, restaurantes e supermercados, onde os bolos são feitos com farinhas sem valor nutricional e açúcares refinados.

Abriam o negócio online a 24 de Setembro, lançando um site, página no Instagram e Facebook.

Com serviço próprio de entregas ao domicílio na zona de Lisboa, os clientes podem fazer encomendas, por quaisquer dos canais e receber em casa ou levantar na loja, em Algés. Para o resto do país fazem envios dos produtos com maior durabilidade. Também estão presentes na plataforma takeaway.com.

A loja é um espaço pequeno, como negócio começado durante a pandemia optaram por não ter mesas nem cadeiras, sendo só um ponto de recolha de encomendas com uma cozinha para confecção dos produtos.

Todos os produtos são vegan, sem lactose, sem glúten e sem açúcares refinados. Utilizam apenas farinhas biológicas. Todos os ingredientes

utilizados são isentos de glúten, e não existe o risco de contaminação cruzada.

De todas as maravilhas que produzem, destacam como os "best sellers", os Bites de Chocolate e Caramelo Salgado, os Cookies Americanos, o Bolo de Cenoura com Cobertura de Brigadeiro e a Manteiga de Amendoim Caseira.

Trabalham com a TooGoodToGo de forma a evitar o desperdício alimentar.

Utilizam exclusivamente embalagens recicláveis e biodegradáveis, tendo até algumas compostáveis. Dão grande importância a utilizar ingredientes com certificação de comércio justo.



Publicado em Alimentação

Taggs #NaturLuv #Pastelaria Saudável #take away #Sem Glúten #Sem Açúcares Refinados



Últimas de Incomum magazine

- João Correia nos Jogos Paralímpicos
- Centros de Estética Wells anunciam parceria com os Laboratórios Filorga
- Pão Nuvem - Receita de pão sem farinha!
- Porque é que os ovos não se comercializam refrigerados?
- Xilitol o substituto do vilão açúcar

Ítems relacionados

- Pão Nuvem - Receita de pão sem farinha!
- Panna Cotta de Mirtilo - Vegan e sem Açúcares Refinados
- Takeaway.com entregou em 2020 hambúrgueres suficientes para cobrir o comprimento da Ponte 25 de Abril
- O Brownie Sem Glúten de Comer e Chorar Por Mais
- Donuts de Cenoura e Chocolate - Sem Glúten

Mais nesta categoria: [« Oitava Colina e Dois Corvos apresentam nova experiência - Cafuné Coffee IPA](#) [Desafio #nutrirasmanhãs »](#)

[voltar ao topo](#)