

## **Xaudable crea el trampantojo saludable para foodies sin tiempo para parar a comer**

**Por primera vez, sale al mercado un tipo de comida rápida que, a la vez, es sana, está buena y se puede comer en varios bocados mientras se trabaja**

Xaudable es un pequeño obrador que dos emprendedores madrileños han lanzado en plena pandemia para dar de comer de forma rápida, saludable y cómoda a todos esos trabajadores y estudiantes que no tienen tiempo a mediodía para cocinar o sentarse ante dos platos y un postre.

Bien sea porque están en la oficina o atendiendo a clientes personalmente, o bien porque están teletrabajando y necesitan apurar la jornada al máximo para poder conciliar con su vida familiar, son muchas las personas que malcomen a mediodía y descuidan su alimentación.

¿Es compatible 'comida rápida' con el adjetivo sana?

A partir de la creación y comercialización de estos trampantojos, sí. Porque, aunque tienen forma de churro, no lo son, sino que están hechos con una masa vegana elaborada con ingredientes naturales, sin gluten, sin lactosa, sin huevo, sin frituras, sin manchas y muy bajos en sal, para no engañar al estómago.

¿Puede eso estar bueno? Si combinas la masa con lentejas con chorizo, con pisto, con sardinas, con cecina, con algas o incluso con dátiles, no es que estén buenos, es que son adictivos. A lo cual, se le suma su textura crujiente. Pero no porque sean fritos, nada que ver: se calientan en la tostadora o, como mucho, en una freidora de aire, sin aceite. Quedan crunchy crunchy y, cuando degustas un sabor, ya te apetece probar cuán logrado les habrá quedado cualquiera de los otros a este par de cerebros pensantes.

Jaime Sanz Barrios y Gonzalo Osés llevan más de un año dándole vueltas a su idea de hacer comida para celíacos para caterings y, a base de pruebas y errores en su pequeño obrador, de donde se deriva buena parte de su aprendizaje, han llegado a este alimento único, visualmente apetecible y colorido, que, más que para eventos puntuales, está destinado a revolucionar las comidas de los más estresados de forma cotidiana.

Y es que, al fin y al cabo, no se trata de saciar el apetito con cualquier producto minado de colorantes, conservantes y saborizantes artificiales, sino de alimentarse con los nutrientes de una dieta equilibrada sin necesidad de perder tiempo en elaboraciones sofisticadas.

### **Datos de contacto:**

Gonzalo Osés  
686 885 000

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

Categorías: [Gastronomía](#) [Emprendedores](#) [Restauración](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>