[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Sant Cugat del Vallès el 29/01/2024

# [La Teca Sàbat explica las ventajas del menú preparado para empezar el año con una dieta sana y equilibrada](http://www.notasdeprensa.es)

## Las tiendas de la Teca Sàbat, la de Ribatallada y la de CollFavà, ofrecen a todos sus clientes una gran variedad de platos gastronómicos

Con la llegada del nuevo año, muchas personas se plantean nuevos objetivos, y una de las decisiones más importantes es la de mejorar los hábitos alimentarios. Comer en casa ofrece una oportunidad inigualable para controlar los ingredientes, disfrutar de platos personalizados e iniciar una dieta saludable y equilibrada.  Las tiendas de la Teca Sàbat, la de Ribatallada y la de CollFavà, ofrecen a todos sus clientes una gran variedad de platos gastronómicos que son una auténtica delicia y los cuales se ajustan a todos los gustos y a las necesidades de cada persona. El equipo de cocina de la Teca Sàbat trabaja muy duro, durante todo el año, para elaborar una amplia y amplia variedad gastronómica con productos de primerísima calidad para que los clientes puedan escoger los platos que más les gustan, en función de la alimentación que sigan. "En nuestra cocina hemos encontrado la combinación perfecta entre la cocina tradicional y la cocina de vanguardia con las técnicas más innovadoras que nuestros chefs elaboran adaptándose a las necesidades de cada cliente y de cada ocasión: ofrecemos una cocina que tiene presente los productos de temporada y con todo lo que nos ofrece la cocina mediterránea", destaca el equipo de cuina de la Teca Sàbat. Las ventajas de poder elegir la comida preparada para seguir una dieta saludable y equilibrada son las siguientes: Comodidad y ahorro de tiempo Comer en casa con la Teca Sàbat es una realidad y, además, un ahorro de tiempo ya que no es necesario dedicar tantas horas a la cocina preparando comidas complicadas. Esta comodidad permite mantener los buenos hábitos alimenticios incluso en los días más ocupados, contribuyendo a la consistencia y los logros a largo plazo en la consecución de los objetivos de salud. Variedad de opciones para todosEmpezar una nueva dieta puede ser un reto, pero la Teca Sàbat facilita este proceso con su amplia gama de opciones. Puedes encontrar una gran variedad de platos que satisfarán las preferencias alimentarias de los clientes, esto hace que mantener una dieta equilibrada sea más accesible y agradable. Personalización de los platosCon las elaboraciones de la Teca Sàbat, no sólo se tiene el control sobre los ingredientes, sino que también se puede personalizar los platos según los gustos y las preferencias de cada persona. Desde las opciones de proteínas hasta los acompañamientos, cada detalle es personalizable. Esto no sólo hace que comer en casa sea delicioso, sino que también garantiza que los platos se adapten a tus necesidades y tus metas nutricionales. Experiencia gastronómica en casaCon la Teca Sàbat, no sólo comerás en casa, sino que experimentarás una auténtica delicia culinaria. Sus platos son elaborados con cuidado y pasión, proporcionando una experiencia gastronómica única en la propia casa de cada cliente. Esto no sólo te permite disfrutar de la buena cocina, sino también fomenta un vínculo emocional con los alimentos que consumes. Información para los alérgenosEn las dos tiendas de Sant Cugat, existe información detallada sobre los ingredientes utilizados en los productos, asegurando total transparencia en cuanto a posibles alérgenos. De esta forma, se brinda a los clientes la tranquilidad de tomar decisiones informadas sobre el consumo. La seguridad alimentaria es la prioridad de la Teca Sàbat. Comer en casa con la Teca Sàbat es una oportunidad para vivir una experiencia gastronómica única mientras se mantiene una dieta equilibrada. Con su variedad de opciones personalizables, control sobre los ingredientes y la comodidad añadida, iniciar el año con hábitos alimenticios saludables nunca ha sido tan fácil y delicioso. Optar por esta opción no sólo es un paso hacia una vida más saludable, sino también hacia una relación más consciente y placentera con los alimentos.

**Datos de contacto:**

Oriol Marquès

EDEON MARKETING

931929647

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/la-teca-sabat-explica-las-ventajas-del-menu](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Gastronomía Cataluña Restauración Consumo

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)