

Viena Capellanes ayuda a volver a la oficina con packs semanales de comida saludable

El cliente recibirá un menú de platos preparados, compuesto por primero y segundo, para cinco días de la semana. Los platos son seleccionados por nutricionistas profesionales, con combinaciones que no superan las 600 kcal recomendadas por comida. La cadena de restauración rota semanalmente su carta de platos para asegurar una alimentación variada a los usuarios habituales de estos packs. Más del 60% de la carta son platos sin gluten, además de una amplia selección de platos vegetarianos o veganos

Inevitablemente, la vuelta a la rutina ha llegado y coger el ritmo de nuevo puede hacerse cuesta arriba. Regresar a los horarios de trabajo habituales y dedicar el poco tiempo libre que queda en el día para realizar las tareas del hogar es algo a lo que cuesta volver a acostumbrarse después de las vacaciones.

Por eso, [Viena Capellanes](#), la histórica cadena de restauración madrileña, dispone de packs de platos de cocina casera preparados para facilitar el día a día de sus clientes.

Aunque el prestigio de Viena Capellanes se inició con sus productos dulces y de cafetería, la compañía también dispone de una amplia variedad de recetas saladas que se realizan artesanalmente en su obrador central, ya sean pequeñas piezas y elaboraciones para servir en cualquier evento o reunión especial, o platos de cocina casera para consumir a diario, también conocidos como alimentos de quinta gama.

Además de poder adquirir estos últimos productos diariamente en cualquiera de las 25 tiendas que la cadena posee en Madrid, nutricionistas de la empresa diseñan semanalmente un [menú](#) para cinco días, compuesto de primero y segundo, que los clientes recibirán en su domicilio y podrán consumir en casa o en la oficina.

La selección de platos, además de contener la variedad de alimentos necesaria para garantizar una dieta equilibrada -incluyendo verduras y hortalizas, carne y pescado, e hidratos de carbonos procedentes de pastas y legumbres-, se ordenan configurando menús que no superan las 600 kcal, la cantidad recomendada por la mayor parte de los expertos en nutrición para cada almuerzo o cena.

Los alimentos de quinta gama de Viena Capellanes

Los alimentos de quinta gama son aquellos que ya han sido elaborados, cocinados y envasados, y por lo tanto están listos para calentar y consumir.

Estos platos se elaboran de la misma forma que la cocina tradicional pero incorporando procesos y técnicas punteras, como tratamientos térmicos con corta caducidad y el envasado en atmósfera protectora para conservar el sabor, los nutrientes y las propiedades organolépticas originales.

Viena Capellanes, además de facilitar el consumo de cocina casera sin tener que invertir tiempo en su preparación, amplía el abanico de platos disponibles para adaptarse a los hábitos de consumo y necesidades de todos sus clientes. Para ello, incluye en su oferta platos aptos para celíacos, y otros muchos realizados con proteína vegetal para el público vegano y vegetariano.

Acerca de Viena Capellanes

Viena Capellanes es una empresa madrileña que fabrica y comercializa, a través de sus propios puntos de venta, productos de pastelería artesanal, platos preparados saludables y catering gourmet.

Actualmente cuenta con 25 establecimientos propios en Madrid, un obrador en Alcorcón, casi 40 Viena Córners en distintas empresas, una Escuela de Cocina y Repostería, el hotel Viena Suites, un servicio de catering para eventos corporativos y familiares; además de una propia página web y App de *delivery* "[My Viena](#)", desde la que también comercializa sus productos.

Viena Capellanes fue fundada en 1873 por D. Matías Lacasa y posteriormente adquirida por Manuel Lence. La gestión de la empresa continúa llevándose íntegramente por la familia Lence más de 110 años después. Viena Capellanes es sinónimo de calidad, tradición, capacidad de adaptación al cambio y pasión por sus clientes.
