

Salute e benessere in tavola con la linea Bio Pam Panorama

scritto da Redazione | 30/05/2017



La catena di grande distribuzione Pam Panorama ha lanciato la linea di prelibatezze vegetariane e vegane ricche di proteine e preparate con cura, impiegando ingredienti biologici leggeri e gustosi.

L'[alimentazione vegetariana](#) e quella [vegana](#) sono sempre più apprezzate e non solo dalle persone che decidono di seguire questi tipi di diete per motivi etici. Ridurre la carne e le proteine animali in genere, garantisce benefici indiscutibili al nostro fisico in quanto i vegetali sono più leggeri, digeribili e, se coltivati con tecniche biologiche, apportano un beneficio fisico e mentale. Alcuni studi ritengono addirittura che l'alimentazione vegetariana allontani alcune forme di tumore.

Oggi l'offerta dei supermercati si è molto arricchita e, accanto a frutta e verdura fresca, sono disponibili moltissimi alimenti pronti che ci consentono di portare rapidamente in tavola piatti gustosi, sani e molto veloci. Da qualche tempo, proprio in questo ambito, la catena di grande distribuzione **Pam Panorama** ha lanciato la linea di gastronomia vegetale **Bio Pam Panorama**, una serie di prelibatezze vegetariane e vegane ricche di proteine e preparate con cura, impiegando ingredienti biologici leggeri e gustosi.

Bio Pam Panorama: prodotti vegetariani e vegani



Nei banchi frigo dei **negozi Pam** e ed **ipermercati Panorama** c'è solo l'imbarazzo della scelta: tofu, burger vegetali di vario tipo, seitan, contorni, secondi piatti, falafel, humus di ceci. Le confezioni sono molto visibili perché recano belle immagini esplicative con il prodotto e l'indicazione della tipologia e delle caratteristiche.

Nell'ideazione della linea **Bio Pam Panorama** è stato fissato il requisito della coltivazione biologica degli ingredienti per assicurare al consumatore la massima salubrità e qualità. Tutte le coltivazioni sono rispettose dell'ambiente e non vengono utilizzati fertilizzanti chimici e concimi di sintesi. I controlli sono molto scrupolosi su tutta la filiera produttiva e l'attenzione è rivolta a proporre sempre alimenti sani ma gustosi.

Per chi voglia arricchire e variare il proprio menù, oppure migliorare la presentazione dei piatti, sono anche proposte delle ricette vegetariane, crudiste e vegane, andando sul sito:

www.pampanorama.it