

Chef&Nutri: A Revolução Saudável que Está Transformando os Hábitos Alimentares do Varejo

A revolução da alimentação Saudável no varejo do Brasil

SAO PAULO, BRAZIL, March 13, 2025 /EINPresswire.com/ -- Produtos alimentícios funcionais puros, de alto desempenho e com praticidade no preparo são os pilares da marca revolucionária de Lilyane Fontes, a Chef&Nutri, no Brasil

Em apenas três anos e meio de atuação, a Chef&Nutri já se destaca como uma referência no setor de alimentos saudáveis, presente em mais de cem lojas, incluindo as principais redes de supermercados e estabelecimentos especializados do Nordeste do Brasil. Com um crescimento impressionante de 35% ao ano, a marca tem mudado a vida dos consumidores, promovendo hábitos alimentares mais saudáveis e conscientes.

Em um mundo cada vez mais consciente sobre a importância da alimentação saudável, a Chef&Nutri se destaca como uma marca inovadora, oferecendo produtos que vão além do convencional, atendem às necessidades de uma dieta equilibrada e nutritiva, impactando vidas de forma significativa, revolucionando a maneira como os consumidores se alimentam e cuidam da saúde.

Lilyane destaca que, o crescimento desse mercado e as inovações na indústria demonstram que a população está cada vez mais exigente quanto à qualidade do que consome e que diante da crescente preocupação com a saúde e a alimentação equilibrada, a habilidade de ler os rótulos dos produtos tornou-se fundamental para os consumidores.

Aqui estão algumas dicas da empresaria Lilyane Fontes para interpretar as informações nas prateleiras de forma eficaz:



Lilyane Fontes (Co-founder Chef&Nutri)

1. Verifique a Lista de Ingredientes: Procure por ingredientes naturais e evite aqueles com aditivos e conservantes artificiais.
2. Atente-se às Informações Nutricionais: Analise as porções, calorias e os principais nutrientes, como gorduras, açúcares, proteínas e fibras. Isso ajuda a entender como o produto se encaixa na sua dieta.
3. Observe as Recomendações de Porção: Preste atenção às porções indicadas no rótulo, pois elas podem influenciar a quantidade de calorias e nutrientes que você está consumindo.
4. Identifique os Sinais de Qualidade: Busque selos que indiquem certificações de qualidade, como orgânico, sem glúten ou livre de transgênicos, se esses forem fatores importantes para você.
5. Desconfie de Alegações Enganosas: Termos como "baixo em gordura" ou "natural" podem ser mal interpretados. Sempre verifique os detalhes nutricionais para uma avaliação precisa.

Com um compromisso inabalável com o bem-estar, os produtos são elaborados com insumos cuidadosamente selecionados que colaboram para o fortalecimento da imunidade e promovem longevidade. Para Lilyane, a educação do consumidor é a educação contínua é importante para criar uma base de consumidores bem informados. "Unir o saudável com sabor foi um grande desafio, mas conseguimos atingir.



Pizzas elaboradas com farinha de arroz, sem glúten e sem lactose



Tortinha de Frango 33g de PROTEÍNA com farinha de Oleaginosas

Cada receita é uma combinação perfeita de sabor e nutrição, Com uma linha de alimentos sem glúten, sem lactose, com baixo teor de sódio e alto teor de proteína, e livres de contaminação

cruzada a Chef&Nutri não apenas proporciona uma opção deliciosa, mas também saudável e segura para seus consumidores.

A jornada de Lilyane teve desafios significativos. Garantir a segurança dos produtos para intolerantes ao glúten e à lactose exigiu muita dedicação. Ela e sua equipe criaram um rigoroso protocolo de controle de qualidade, testando e validando cada lote. Encontrar fornecedores confiáveis e garantir a segurança alimentar também foram etapas difíceis, mas essenciais. “Realizamos auditorias regulares e verificações para garantir que cada ingrediente atenda aos nossos padrões rigorosos”, diz a empresária. A contaminação cruzada é uma preocupação constante e exige um controle detalhado, desde a seleção dos fornecedores até a produção.

Os benefícios dos produtos Chef&Nutri vão além da nutrição básica. Estudos demonstram que uma alimentação rica em proteínas e baixa em sódio pode auxiliar na manutenção da saúde cardiovascular e na prevenção de doenças. Além disso, o consumo de alimentos sem glúten e sem lactose pode melhorar a digestão e aumentar a imunidade, fatores essenciais para uma vida longa e saudável.

A Chef&Nutri também se preocupa com a sustentabilidade. Todos os ingredientes são selecionados cuidadosamente, priorizando aqueles que respeitam o meio ambiente. Isso não só garante a qualidade dos produtos, mas também contribui para um futuro mais verde e saudável.

O segredo está no insumo utilizado, abaixo estão algumas das principais características de alguns dos produtos:

Pizzas Artesanais: As pizzas são elaboradas com farinha de arroz e não contêm fermento. O molho de tomate é feito artesanalmente, sem adição de açúcar, e a acidez é suavizada com cenoura, resultando em uma opção saudável e saborosa, totalmente livre de conservantes.

Tortinha de Frango: Com 33g de proteína, a Tortinha de Frango da Chef&Nutri é feita com farinha de oleaginosas, que é crucial para a saúde. Essa farinha é rica em proteínas, promovendo a construção muscular e a saciedade, além de fornecer ácidos graxos saudáveis e fibras que beneficiam a saúde cardiovascular e a digestão. Seu baixo índice glicêmico ajuda a manter os níveis de açúcar no sangue estáveis, tornando-a uma escolha nutritiva e equilibrada.

Pão Low Carb: Utilizando farinha de oleaginosas, nosso pão low carb é ideal para quem busca uma alimentação com menos carboidratos sem abrir mão do sabor.

Mini Coxinha de Aipim com Frango: Oferece uma combinação perfeita de textura e sabor, sendo crocante por fora e cremosa por dentro. Feita com aipim puro, é uma opção rica em carboidratos saudáveis e fibras, enquanto o recheio de frango desfiado proporciona uma excelente fonte de proteínas. A farinha de mandioca e o amaranto no empanado adicionam nutrientes e um toque especial, tornando essa iguaria uma escolha saborosa e nutritiva para qualquer ocasião.

Os alimentos funcionais, são vistos como uma importante fonte de saúde, uma vez que oferecem benefícios fisiológicos, metabólicos e qualidades nutricionais básicas a quem os consome.

Assim, dentre os principais benefícios, podemos destacar:

- Fortalecimento do sistema imunológico;
- Prevenção contra cânceres;
- Melhor funcionamento do sistema digestivo;
- Combate ao envelhecimento precoce;
- Redução de inflamações.

A crescente demanda por alimentos saudáveis está impulsionando a empresária Lilyane Fontes a desenvolver planos de expansão da marca Chef&Nutri, visando não apenas o território nacional, mas também o mercado internacional. Com a conscientização dos consumidores em relação à importância de uma alimentação equilibrada, Lilyane enxerga uma oportunidade significativa para levar seus produtos inovadores e nutritivos a um público ainda maior, reafirmando o compromisso da marca com a saúde e o bem-estar.

Lilyane Moreira Fontes

Chefe&Nutri LTDA

lilyanefontes@chefenutri.com.br

Visit us on social media:

[Facebook](#)

[LinkedIn](#)

[Instagram](#)

This press release can be viewed online at: <https://www.einpresswire.com/article/793298116>

EIN Presswire's priority is source transparency. We do not allow opaque clients, and our editors try to be careful about weeding out false and misleading content. As a user, if you see something we have missed, please do bring it to our attention. Your help is welcome. EIN Presswire, Everyone's Internet News Presswire™, tries to define some of the boundaries that are reasonable in today's world. Please see our Editorial Guidelines for more information.

© 1995-2025 Newsmatics Inc. All Right Reserved.