

# Conasi

## Cocina Natural y Simple



**Conasi, Cocina Natural y Simple** es una empresa joven y dinámica especializada en el cuidado de la alimentación. Ofrecemos a nuestros clientes productos de calidad muy seleccionada procedentes de países europeos, principalmente Alemania, Suiza y Austria.

En Conasi somos conscientes que tan importante es comer alimentos sanos como que los procesos a que están sometidos en nuestra cocina les permitan mantener al máximo su vitalidad y poder nutritivo. Por eso nos interesamos por métodos de cocinado y de conservación lo mas naturales posible.

Hemos observado que, aunque estamos cada vez mas concienciados de la necesidad de consumir productos ecológicos, respetuosos con nuestra salud y con el medio ambiente, solemos olvidarnos de la importancia que tienen los utensilios de nuestra cocina, que en tantas ocasiones contaminan sin darnos cuenta un alimento puro en su origen.

Nos gusta hacer de la alimentación un acto consciente, sencillo, ágil, sin fanatismos dietéticos ¡y que no necesite ingentes cantidades de tiempo! Para ello nos ocupamos de seleccionar utensilios de cocina, pequeños electrodomésticos e ingredientes entre los de mejor calidad del mercado europeo. Incluimos los productos en nuestro catálogo sólo tras haberlos probado personalmente entre 3 y 6 meses y si cumplen las expectativas que en ellos depositamos. Es por eso que siempre podemos asesorar a nuestros clientes a partir de la propia experiencia.

Igualmente investigamos y estamos formados e informados acerca de todos los temas nutricionales, ya que para nosotros, más allá de una empresa, es un modo de vida.

Una de nuestras señas de identidad es compartir una información lo más cercana y completa posible y totalmente transparente para todos y cada uno de nuestros clientes (una muestra de ello son las publicaciones de nuestra Web), con un trato siempre directo y personalizado en cualquier consulta que quieran hacernos.

También asesoramos y ofrecemos productos para personas con alergias e intolerancias,

problemas cada vez más frecuentes en nuestra sociedad y directamente ligados a la alimentación.



Procuramos que los precios sean los mejores del mercado, ya que compramos directamente a fabricantes y eliminamos tanto los gastos superfluos: costosos catálogos, publicidad y embalajes innecesarios, todo lo cual encarece el producto sin utilidad alguna. Creemos que no es necesario gastar mucho dinero para comer adecuadamente, simplemente hay que saber elegir unos pocos productos de buena calidad a los que vamos a dar un buen uso, porque realmente cubren nuestras necesidades. Tampoco somos partidarios de gastos energéticos innecesarios, lo cual tenemos también en cuenta a la hora de elegir nuestros productos.

Seleccionamos para nuestros clientes y amigos pequeños electrodomésticos de uso sencillo que nos permiten elaborar nuestros propios alimentos, sabiendo en todo momento qué es lo que estamos comiendo para poder disfrutar del proceso alquímico de la cocina: Panificadoras con revestimiento de titanio (alternativa al teflón), molinos de cereales con piedra de corindón, molinos para copos, máquinas para elaborar leches vegetales de gran calidad, deshidratadores, germinadores manuales o eléctricos, extractores de zumos, heladoras con compresor, samovares, creperas, castañeras, etc.

Tanto los electrodomésticos como los utensilios de cocina que ahora les detallamos son siempre elegidos siguiendo la premisa (fundamental para nosotros) que no liberen ningún material tóxico: Sartenes, ollas, cazuelas, parrillas, woks, de titanio con antiadherente de carbón (alternativa al teflón), tajines (ancestrales cazuelas de barro), cuchillos de acero japonés, utensilios de cerámica que evitan oxidación de vitaminas y no liberan metal (cuchillos, peladores, mandolinas...), moldes de silicona platino.

Los ingredientes que elegimos para que puedan elaborar sus propios panes, yogures, germinados, bizcochos, pizzas, etc. proceden de la agricultura ecológica y, siempre que es posible, de agricultura biodinámica (Demeter): Mezclas de harinas para panificación (artesanal o en panificadora), preparados para hacer dulces, hamburguesas, pizzas, levaduras, harinas y levaduras especiales para alérgicos y celíacos, fermento para yogur, semillas para germinar, cereales para moler, etc.

En resumen, ofrecemos alternativas para aquellas personas concienciadas en la necesidad de una agricultura sin venenos y que son respetuosos con nuestro planeta, ya que nuestro bienestar y equilibrio está interconectado con el bienestar de los demás y del entorno.

Por todo ello creemos en la colaboración con proyectos sociales, creemos que la evolución propia está ligada a la evolución de todos ya que todos somos una misma cosa y una misma energía. Por una alimentación sencilla y amable, por una cocina natural y simple... Conasi.

[www.conasi.eu](http://www.conasi.eu) [info@conasi.eu](mailto:info@conasi.eu) 953 102 560

