Go Natural realiza mercado de alimentação saudável e biológica

30 de Maio, 2019

O Go Natural, no âmbito do seu 15.º aniversário, despede-se do mês de maio com uma ação muito especial, direcionada a todos os seus clientes: o Mercado Go Natural. A decorrer nos 11 supermercados da marca, entre os dias 28 de maio e 10 de junho, o Mercado Go Natural pretende democratizar o consumo de produtos saudáveis, e particularmente de produtos biológicos, alargando a escolha dos consumidores e tornando-a mais acessível.

Para celebrar a entrada de mais de 300 artigos nos seus espaços, selecionados de acordo com os atuais hábitos alimentares dos portugueses e seguindo as novas tendências de consumo, os supermercados vão abrir as portas aos fornecedores, que terão a oportunidade de apresentar os seus mais recentes lançamentos. Entre as novidades que passarão a estar disponíveis nas lojas Go Natural, destacam-se as variedades de kombucha (Captain Kombucha), as conservas (Santa Catarina), os iogurtes sem lactose (Biederman), os vinhos (Quinta do Cabriz) e os produtos de pastelaria e padaria sem glúten (Schnitzer).

Também nos restaurantes, presentes em 7 dos 11 supermercados, foram introduzidas novidades. No período de almoço pode agora optar-se, entre outras receitas novas, pela Feijoada da Horta e pelo Arroz Integral Salteado com Soja e Espinafres – duas alternativas veganas, sem glúten e sem lactose – e pela Infusão de Matcha e Abacaxi com Hortelã, uma bebida saborosa, sem adição de açúcar e repleta de benefícios para o organismo. Já para um *snack* a meio do dia, a marca sugere duas opções de Mini Muffins Salgados.

O Mercado Go Natural, que pretende não só facilitar o acesso dos clientes aos melhores produtos, mas também orientá-los em todo o processo de compra, promoverá ainda dois Shopping Advisors – em torno da alimentação vegana, com a ajuda de Marta Candeias (amante de comida saudável, empreendedora e com uma especialização em Raw Food) e da alimentação sem glúten, com a participação de Sofia Paixão (autora do blog GlutenFree com paixão e *health coach*) – e um Workshop de probióticos e massa mãe, em parceria com a padaria bio e artesanal Pachamama. E porque dia 1 de junho é Dia da Criança e é de pequenino que se torce o pepino, os supermercados vão oferecer a todas as crianças um gelado de fruta biológica da marca Fragoleta.

Além das atividades a realizar nos estabelecimentos da marca, haverá ainda espaço para inúmeras ações promocionais, das quais se destacam as frutas e legumes 100% biológicos, com descontos que podem ir até aos 30%, bem como um plano de degustações de novidades nas várias categorias, exclusivos deste mercado.