

Natsbi, el futuro de la alimentación natural

Gosbi presenta un nuevo concepto de alimentación animal basado en ingredientes mínimamente procesados cocinados al vapor sin agua añadida para conseguir máxima nutrición, elaborado con técnicas propias de la gastronomía humana y que cuenta con la participación de Paco Pérez, chef reconocido con 5 estrellas Michelin.

El auge de la alimentación natural ha sobrepasado los límites nutricionales de la croqueta extrusionada. Hay un número creciente de tutores que considera que un alimento sin humedad y altamente procesado nunca debería ser la base de la alimentación de su perro. Y además desconfían de los procesos industriales de fabricación. Este público ha dimensionado correctamente la importancia de la nutrición como epicentro de la salud y en su búsqueda de alternativas al pienso encuentran opciones como las dietas basadas en alimentos crudos, principalmente carne, huesos, despojos y vísceras que no han sido cocidos. Sin duda es una tendencia al alza,



pero muy controvertida por contar con poco respaldo científico y por los riesgos potenciales que conlleva para la salud por motivos nutricionales y de seguridad alimentaria. La carne cruda tiene un riesgo de contaminación bacteriana que no desaparece con el proceso de congelado puesto que no se eliminan las bacterias, solo se inactivan temporalmente. Al descongelarse los alimentos crudos las bacterias pueden volver a activarse, multiplicarse y

producir enfermedades al ser ingeridos estos alimentos crudos. Sin olvidar el desequilibrio inherente a este tipo de alimentación que hace imprescindible el uso de complementos nutricionales para aportar las vitaminas, minerales y oligoelementos necesarios para una correcta nutrición.

Esta es la gran paradoja de las dietas basadas en alimentos crudos; buscando una alimentación más saludable para el perro se puede poner en riesgo su salud y la de sus dueños, ya que además estos pueden infectarse al manipular la comida o las heces de la mascota.

Otra alternativa de alimentación natural sin conservantes es la comida cocinada, que ha eliminado el riesgo de contaminación bacteriana por la cocción a la que se han sometido sus ingredientes, pero cuya conservación requiere un proceso de congelado con los inconvenientes prácticos de almacenamiento y descongelación que esto conlleva.

Una nueva alternativa

Con Natsbi aparece una nueva alternativa de alimentación natural que reúne lo mejor de la comida cocinada a nivel nutricional junto a la seguridad y facilidad de uso del pienso. Sin necesidad de calentar, descongelar o rehidratar. No requiere tiempo ni dedicación, tan solo el necesario para abrir el paquete y servir. Natsbi es una nueva categoría de alimento natural, elaborado con ingredientes mínimamente procesados y cocinados al vapor sin agua añadida. Por supuesto, sin ninguna sustancia nociva para la salud, ni colorantes ni conservantes químicos.

Detrás de esta nueva marca está Gosbi, empresa que se ha caracterizado por su innovación constante y por su apuesta por el canal especializado para comercializar sus productos, lo que le ha llevado a ser la marca de alimentación fisiológica más recomendada por los veterinarios españoles durante los últimos años. Para perfeccionar la técnica de cocción al vapor sin agua añadida han contado con la colaboración de un reconocido chef poseedor de 5 estrellas Michelin. Se trata de Paco Pérez, un genio de la cocina y amante de los animales con el que han desarrollado el concepto GASTRONOMIC PETFOOD, alimentos de textura suave con un sabor y aroma espectacular, gracias a la técnica de cocción que mantiene al máximo las cualidades organolépticas de los ingredientes.

Las recetas Natsbi tienen una cantidad de carne y pescado muy superior a la mayoría de los alimentos húmedos. Están entre el 85% y el 90% dependiendo de la receta. Esto se traduce en un alto contenido en proteínas de gran valor biológico con todos los aminoácidos esenciales que el perro necesita para una buena nutrición y un aporte equilibrado de grasas de gran apetencia y fácil digestión. Cada receta ha sido complementada con los aditivos nutricionales necesarios para garantizar su condición de alimento completo.

Los tutores quieren lo mejor para sus mascotas, pero en materia de alimentación hay tanta información y a menudo es tan confusa, que no les resulta fácil elegir la más adecuada. La creciente popularidad de la alimentación cruda comporta cada día más consultas al veterinario, quien sigue siendo el mejor referente donde buscar consejo y orientación. 🐾

Natsbi vs alimentos crudos

Lo más seguro y lo menos complicado es alimentar con Natsbi.

- **Seguridad alimentaria.** La seguridad alimentaria de Natsbi es total puesto que el tratamiento térmico que supone la cocción al vapor elimina todo riesgo de contaminación bacteriana. A diferencia de la congelación que no mata todas las bacterias presentes en los alimentos.
- **Nutrición completa.** Natsbi supone no tener que preocuparse por añadir un suplemento nutricional a su dieta puesto que son alimentos completos cuyas recetas están completadas con todas las vitaminas y oligoelementos que el organismo del perro necesita.
- **85 - 90% de carne o pescado fresco.** Este alto porcentaje de carne mínimamente procesada es la mejor forma de proporcionar una dieta carnívora completa y segura. Además, al estar cocida al vapor sin agua añadida es mucho más digestible que la carne cruda.
- **Facilidad de uso.** No necesita frigorífico ni descongelación, tan solo abrir y servir.

Natsbi es una nueva categoría de alimento natural, elaborado con ingredientes mínimamente procesados y cocinados al vapor sin agua añadida

