



Zdrowa żywność w kolejnych sklepach sieci Arhelan

Na początku marca 2012 roku został otwarty kolejny supermarket sieci Arhelan w Białymstoku przy ul. Chrobrego 10A. To największy sklep tej sieci w mieście i posiada najbardziej rozbudowane stoisko ze zdrową żywnością.

Zdrową żywność można kupić również w marketach Arhelanu w Białymstoku przy ul. Waszyngtona 27, ul. Jagienki 4 oraz ul. Kluka 10. Produkty są specjalnie oznakowane na półkach, można również, o pomoc w zlokalizowaniu określonych produktów, poprosić sprzedawcę. Sieć bardzo chętnie wprowadza do sprzedaży produkty spoza oferty, których potrzebę zakupu sygnalizują klienci sklepów.

Arhelan wychodzi naprzeciw oczekiwaniom swoich klientów i sukcesywnie poszerza asortyment produktów należących do kategorii zdrowej żywności oraz produktów ekologicznych. Oprócz standardowego asortymentu, czyli np. cukru trzcinowego, octu winnego, otrębów owsianych i pszennych, kotletów sojowych czy granoli, na półkach można znaleźć również: mleko i desery sojowe, zakwas do chleba czy też czekolady, dżemy i wafelki bez dodatku cukru.

Bardzo ważnym elementem, który wpływa na duże zainteresowanie tą kategorią produktów w marketach Arhelanu, jest szeroki asortyment produktów znanych marek w atrakcyjnych cenach.

Takie stoiska mogą zaspokajać potrzeby najbardziej wymagających klientów, poszukujących żywności produkowanej metodami rolnictwa ekologicznego z użyciem jak najmniejszej ilości sztucznych nawozów, środków chemicznych i pestycydów. Zamiast popularnego oleju, wybieramy oliwę z oliwek,

olej lniany lub tłuszcz kokosowy. W ofercie sieci Arhelan można znaleźć produkty dla osób na dietach bezglutenowych i niskobiałkowych oraz tych osób, które chcą zadbać o swoje zdrowie, urodę oraz dobre samopoczucie.

Sieć marketów Arhelan oferuje duży wybór tradycyjnych wyrobów wędliniarskich od regionalnych producentów. Głęboki i bogaty smak, a także piękny zapach oraz wygląd, wędliny domowe zawdzięczają tradycyjnym sposobom wykonania, bez wykorzystania specjalistycznych dodatków chemicznych. Wędliny tradycyjne, wyprodukowane są starą metodą peklowania, zwaną zalewową. Do peklowania używana jest sól oraz ziołowe przyprawy. Wędzenie odbywa się w tradycyjnych wędzarniach, nad ogniem w naturalnym dymie, który powstaje ze spalania drewna, dzięki czemu wędliny mają oryginalny smak i aromat. Regionalni dostawcy deklarują iż do wyrobu wędlin używane jest przede wszystkim mięso z hodowli od lokalnych gospodarstw rolnych.