Bánh mì tươi Bibica – Bữa ăn sáng phù hợp cho mùa Covid

Trong bối cảnh hiện nay, việc hạn chế tụ tập nơi đông người và chỉ ra đường khi có việc cần thiết đã trở thành một hành động thiết thực góp phần vào công cuộc chống đại dịch của nước nhà. Thêm vào đó, việc giữ gìn sức khỏe, nâng cao sức đề kháng và bổ sung năng lượng cho cơ thể là điều kiện cần để chung tay chiến đấu với đại dịch.

Bữa ăn sáng quan trọng như thể nào?

Nhiều nghiên cứu cho rằng, bữa ăn sáng không chỉ giúp duy trì sức mạnh của cơ thể mà còn giúp tái tạo năng lượng sau một giấc ngủ dài. Chúng ta cũng biết rằng là chúng ta ăn chiều/tối khoảng 6,7 hoặc 8h cho đến lúc thức dậy buổi sáng cũng khoảng 6,7,8h sáng, có nghĩa là 12 tiếng đồng hồ chúng ta không nạp bất cứ nguồn năng lượng nào cho cơ thể. Như vậy, bữa ăn sáng là vô cùng cần thiết giúp cho cơ thể đầy đủ năng lượng để làm việc, đầy đủ calo giúp chúng ta suy nghĩ, tập trung và sáng tạo. Hỗ trợ tốt cho hoạt động của tim mạch và hệ miễn dịch, ngăn ngừa các loại vi khuẩn xâm nhập vào cơ thể.

Do đặc thù công việc ở một số người, đặc biệt là các bạn trẻ thường dậy trễ hay ngủ nướng thường đến 9 – 10 giờ rồi mới thức dậy ăn sáng. Ăn sáng muộn sẽ làm giảm hiệu quả trao đổi chất và ảnh hưởng đến chất lượng của bữa trưa. Do vậy, tốt nhất hãy tập dậy sớm và ăn sáng trong vòng một giờ sau khi thức.

Bánh mì tươi Bibica – Bữa ăn sáng phù hợp cho mùa Covid

Nếu như không có thời gian để chuẩn bị cũng như không đủ thời gian để thưởng thức các món ăn cầu kỳ cho bữa sáng như: bún, phở, cháo,...thì các bạn có thể chọn những chiếc bánh mì tươi Bibica ***“Năng lượng ngày mới”*** vừa nhanh chóng vừa tiện lợi trong những ngày hạn chế di chuyển. Với những chiếc bánh gọn, nhẹ, mà giá lại phù hợp với túi tiền, giúp các bạn thưởng thức thật nhanh chóng hoặc mang theo bên mình và tranh thủ ăn ngay đầu giờ làm việc tại cơ quan.

Điểm nổi trội của bánh mì tươi Bibica so với bánh mì truyền thống là không bắt buộc có đồ ăn kèm vẫn hấp dẫn vị giác. Bởi bản thân bánh mì tươi đã có nhân sẵn rất tiện lợi phù hợp cho tất cả mọi người từ trẻ nhỏ cho đến người già và cả phụ nữ mang thai. Có rất nhiều loại bánh mì tươi Bibica cho các bạn lựa chọn và thay đổi khẩu vị để tránh sự nhàm chán, được sản xuất từ công thức đặt biệt bởi các nghệ nhân giàu kinh nghiệm:

- Bánh mì tươi nhân ngọt: **O’live** (nhân kem bơ sữa, nhân cốm); **Lobaka** (nhân kem bơ sữa, nhân cốm).
- Bánh mì tươi nhân mặn - chà bông **Lobaka.**

Đa số người tiêu dùng Việt Nam thích ăn bánh mì truyền thống nhưng nó chỉ ngon khi vừa ra lò, để lâu sẽ không giòn và rất dai khiến người yếu răng, trẻ nhỏ hay người già không thể "ăn" được. Hơn nữa, bánh chỉ thực sự hấp dẫn nếu chúng ta ăn kèm cùng với nước sốt, thịt hun khói, xúc xích, sữa, bơ,...Giờ đây, Bibica đã có thể giúp cho người tiêu dùng có nhiều sự lựa chọn phù hợp với nhu cầu và khẩu vị của từng người, giúp bổ sung dưỡng chất cho ngày mới, tiếp thêm năng lượng để chiến đấu với Covid và ***"Người ơi! Đừng bỏ bữa!"*** dù trong bất cứ hoàn cảnh nào. Hãy trở thành người tiêu dùng thông minh trong việc lựa chọn sản phẩm và bảo vệ sức khỏe của chính mình và những người thân yêu!.