

Анђели – овсени колачи за уживање без гриже савести



Анђели су колачи од овсених пахуљица. Звучи тако једноставно, а заправо је реч о комбинацији првокласних састојака који чине неодољив укусан и здрав колач.

Када су пре шест година, Милица и Миливоје Чалија експериментисали у својој кухињи желећи да створе колач од здравих састојака који би уједно био и укусан, нису ни слутили да ће за кратко време њихови Анђели постати незамењиви у домовима многих Београђана.

„Идеја је била да понудимо тржишту производ базиран на концепту здравије исхране. Поставили смо га пред најстроже судије: саме себе, и дотеривали га док није био савршен и у укусу и у структури. Тако је настао колач од 35 одсто овсених пахуљица, максималне префињености, поштујући све занатске и индустријске стандарде, без прављења компромиса у састојцима, поступку, рецептури”, почиње успешну причу Милица Чалија.

Чалије су развиле и подбренд „Andeli Xtra Bar”, ушли су у све веће малопродајне ланце у Србији, а децембра прошле године отворили су и први Cookie Shop у Београду - Анђели продавницу која је и непушачки кафе, у Кнегиње Зорке 40. А све је почело од странице www.facebook.com/andjelikolaci ...

„Друштвене мреже су место виртуелних дружења и размене искустава. Наши колачи су, захваљујући свом укусу и квалитету, сами крчили свој пут кроз сајбер простор, позитивне реакције шириле су се као кругови око каменчића баченог у воду. Јасно нам

је да постоји и велики број потрошача који су offline, зато смо пре мало више од пола године отворили продајно место које је права оаза за љубитеље здравих послastiца: Радњу у Кнегиње Зорке 40. Осим свих двадесет врста Анђела у свим амбалажама, у њој се свакодневно нађе свежи дневни избор здравијих послastiца: или их правимо без шећера, или без брашна, или са паметнијим заменама за ове сировине, водећи рачуна о укусу и квалитету. Анђели се извозе и у земље региона“, објашњава Милица.

Милица и Милорад верују да је могуће изаћи на тржиште и помирити непомирљиво: понудити квалитетан производ по приступачној цени, уз пуну посвећеност задовољству купаца.

„Желимо бити део овог друштва, указујући да је могућ и другачији пут: Пут који је базиран на фер односу, поштењу и посвећености. За сада се показује да не грешимо“, наглашава Милица.

Анђели се праве у чак 20 укуса. Неке комбинације, као што је „чоколада-лешник“ су класичне, а неке, пак, као што је „лимун са ђумбиром“ или „кајсија са чоколадом и анисом“, врло су екзотичне.



У основи сваке врсте је 35- 40 одсто овсених пахуљица, а „надоградња“ долази у виду зачина као што су цимет, анис, каранфилић или ђумбир, у виду комадића врхунске црне, млечне или беле чоколаде, и сувог воћа. Важно је, истичу Милица и Миливоје, да сви састојци заиста буду првокласни, и да се свака комбинација укуса допадне најпре њима, пре него што је понуде потрошачима. Од једне муштерије добили су сугестију да би било добро да постоји врста са интензивним укусом ђумбира, тако је настао „лимун-ђумбир“.

С друге стране, волели би да искористе што више намирнице које расту на овом поднебљу и зато праве врсту са белом чоколадом и сувом шљивом, или пак, врсту са сушеним дивчибарским јабукама и орасима. Постоје они који наручују само једну одређену врсту, али су, углавном, фанови Анђела фанови свих врста.

Најновији производ Анђела је „Anđeli Xtra Bar“, овсени бар без брашна, без шећера, нешто ново и необично, што су потрошачи одлично прихватили.

„Xtra Bar je i razvijen kao odgovor na stalne upite naših potrošača za još zdravijom, još funkcionalnijom poslasticom. Da bismo kreirali tako zdravu i ukusnu delikaciju, najpre smo morali da imamo sreću da upoznamo sjajnog tehnologa, koji ima sluha za trendove tržišta i zdravu ishranu, i koji, kao ni mi, ne voli aditive. Zatim smo uvezli inulin iz korena cikoriје, i tako napravili potpuno јединствен slatkiш koji, ne samo da nema шећера ni празних kaloriја, већ има низак гликемијски индекс, а уз то је и богат влакнима, па поспешује пробаву“, објашњава Милица.

