

Ya está a la venta el bombón LOLA

2009-05-05 10:25:25

Pasado un mes de su presentación en la Feria Alicante Natura 2009, y después de ser noticia en todo el mundo, por fin se ha puesto a la venta la sorprendente creación de los alicantes Armando Yáñez y Antonio Muñoz, el bombón LOLA, con efectos saciantes del apetito. Las primeras ventas se realizaron el pasado sábado en la bombonería del maestro chocolatero Juan Lambert, en Valencia, el tercer coautor de este bombón de llamativo color verde.



Una apariencia distinta para un producto distinto.

Así, largas colas de clientes y medios de toda España estaban apostados a la entrada de la bombonería, en la calle Benedicto, para comprobar in situ las propiedades de este alimento revolucionario. Armando y Antonio atendieron a [Público TV](#), [Tele 5](#), Canal 9, Tele 7 y Levante TV, entre otros, en un carrusel "al que ya no estamos acostumbrando", mientras los clientes tenían la oportunidad de probarlo. La acogida entre estos fue muy buena, y no fueron pocos los que ya se hicieron con una caja de 30 bombones (a 44 euros) o una de 5 (a 8 euros).



Medios de todo el país hablaron con Armando Yáñez (en la foto) y Antonio Muñoz. Ha sido una constante en el último mes.

Armando, gerente de Disnatural -que además de esta delicia de nombre tan español comercia con otros productos naturales-, ha destacado "lo mucho que gustó la variante con praliné de almendra" y se congratuló porque la gente se animara "a probar el producto, que funciona". Recordemos que la base científica del efecto saciante prometido por el bombón está en la inclusión de espirulina y jojoba, dos productos naturales cuyos efectos en este sentido han sido comprobados. [En anteriores noticias hemos profundizado en esta cuestión.](#)

Finalmente, sus autores nos han confirmado que la venta por Internet está funcionando al cien por cien y que en cuestión de días cerrarán tratos con los distintos comercios que por toda España ofrecerán este innovador producto. Por supuesto, en la bombonería de Juan Lambert también lo encontrarán.



Antonio y Armando sonríen. No era para menos, más de dos años de investigación y trabajo llegaban a su conclusión el pasado sábado.



La temperatura idónea de conservación de estos bombones está entre 14 y 17 grados.