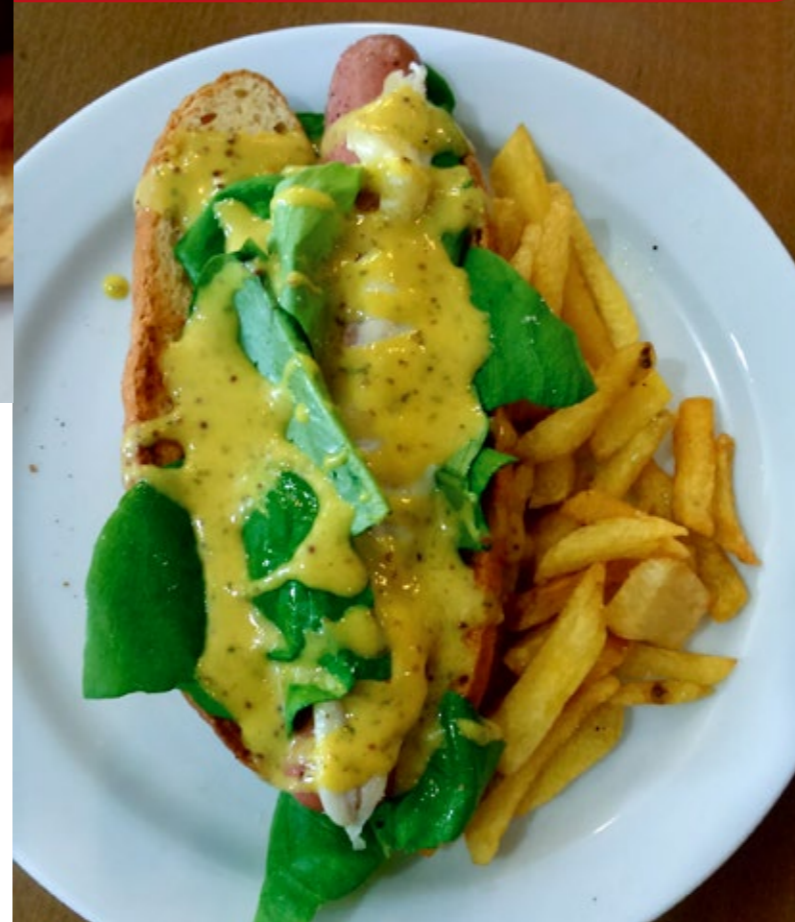




Todos juntos

Ox100 Gluten pretende que unos amigos puedan comer juntos o que una familia haga lo mismo o que, por ejemplo, en un cumpleaños todos los niños coman del mismo pastel y lo encuentren buenísimo, sin tener que discriminar a causa del gluten.



OX100 GLUTEN

EL PRIMER ESPACIO LIBRE DE GLUTEN

Ox100 Gluten”, una empresa que intenta revolucionar el mundo del pan fresco

Esta cadena ha nacido como un nuevo concepto-espacio inclusivo, basado en establecimientos libres de gluten y otros alérgenos, como el huevo, la lactosa o levaduras, con una amplia oferta gastronómica que tiene como base una gama de panes muy diversa, además de bizcochos, tartas, magdalenas, pasteles, brioches, cookies, pizzas, focaccias, ensaladas, cafés, chocolates, zumos... y un sinfín de alimentos y bebidas, todo sin gluten, ni aditivos para su conservación, pensado únicamente para el bienestar.

Esta novedad representa un paradigma para el colectivo celíaco y todas las perso-

nas con intolerancias alimentarias, además de consolidarse como un modelo de negocio único en el país, singular por contar en cada local con un obrador artesano a la vista del propio cliente, que puede observar en directo cómo se elabora el producto que consume en la zona degustación o compra allí mismo.

Hemos comprobado que se trata de un auténtico edén para el colectivo celíaco que encontrará su espacio definitivo, donde puede consumir de todo con la garantía de que 'este todo' es cien por cien sin gluten... ¡Y además elaborado al momento!

PANADERÍA Y PASTELERÍA FRESCA DIARIA SIN GLUTEN

Presumiblemente, estamos ante algunos de los mejores productos del mercado. Ox100 Gluten apuesta por la calidad y la variedad, garantizando riesgo 0 de contaminación cruzada y fabrica sus propias harinas en la central de operaciones.

Nos ha llamado la atención que ofrecen de forma constante formación e I+D y están entre los pioneros en procesos de elaboración sin gluten, contando con un equipo de expertos especialistas en nutrición y microbiología alimentaria.

LA CARTA

- Ensaladas
- Bocadillos
- Pizzas
- Focaccias
- Pasta fresca
- Pan
- Dulces
- Pasteles
- Zumo de fruta natural
- Café ecológico
- Chocolates
- Infusiones

EXPERIENCIAS [0% GLUTEN]

Después de lo visto, podríamos enumerar un sinfín de situaciones amables y gustosas con sus productos: comprar barritas de pasas y nueces o un redondo para la cena familiar en casa; comer una ensalada de queso de cabra y una focaccia de pollo y manzana en medio de una intensa jornada laboral; disfrutar de un chocolate caliente una fría tarde de invierno;

refrescarse con un zumo de fruta natural en pleno verano; desayunar magdalenas de gustos recién hechas por la mañana; encargar un delicioso pastel para la fiesta de cumpleaños de los niños y que todos coman el mismo.

Estamos totalmente de acuerdo con su slogan más habitual: "Velar por la salud sin renunciar a los placeres gastronómicos".



ESTUVIMOS EN LA FRANQUICIA DE MADRID

Un 0x100 que se recomienda solo

Encontramos el primer establecimiento de **0% Gluten** en Madrid ubicado en el Mercado de Moncloa, una propuesta gastronómica que consiste en la posibilidad de disfrutar de varios restaurantes en un único lugar. Desde el primer momento ya nos damos cuenta de las ventajas que tiene su localización: los acompañantes no celíacos pueden consumir comida de otros espacios sin verse obligados a comer sin gluten.

Allí nos recibe Óscar quien, además de veinte años de experiencia en restaurantes de toda España, aporta una increíble vitalidad, una creatividad gastronómica desbordante y una pasión por la cocina que se contagia. El Mercado de Moncloa es un lugar muy tranquilo así que es perfecto para ir con niños o para pasar un rato agradable en el que poder conversar. Aprovechamos esta circunstancia para saber más acerca de **0% Gluten** en Madrid.

La principal característica del lugar es la posibilidad de consumir comida casera hecha cada día con productos frescos, es decir, olvidémonos de los típicos productos envasados sin gluten. Esta franquicia se emplaza en un lugar totalmente libre de gluten debido a la

profunda limpieza del lugar que se hizo antes de su apertura -en realidad fueron cinco las sesiones de limpieza, nos cuenta Óscar- y a que solamente se cocina sin gluten. Las posibilidades de contaminación cruzada son nulas.

Además de panadería y bollería, podemos encontrar otros productos como pizzas, sandwiches, perritos calientes y unas croquetas caseras de pollo, jamón y bacalao más que recomendables. Es toda una experiencia y, además, no las vamos a encontrar en ninguna otra parte ya que la receta es cosecha del propio Óscar. Pronto comenzarán a servir también pasta fresca, el plato estrella si vamos con niños a comer allí.

0% Gluten está abierto todos los días desde las 9 de la mañana hasta las 11 de la noche por lo que hay muchas opciones para visitarlo: desayunos, almuerzos, meriendas y cenas están disponibles para satisfacer a los celíacos y sus acompañantes. Además, disponen de aparcamiento gratuito enseñando el ticket de compra y si preferimos el transporte público, el metro de Moncloa está a escasos metros del local. No hay excusas para no dejarse caer por allí y disfrutar de esa experiencia. **CM**

TIENDAS OX100 GLUTEN:

Pare Gallissà 13
Vic (Barcelona)

937828208 – 616275119
vic@0x100gluten.com

Lluís Puigjaner 34
Olesa de Montserrat (Barcelona)
930151108 – 678736160
olesa@0x100gluten.com

Arcipreste de Hita 10
Madrid
914551109 – 679833135
madrid.moncloa@0x100gluten.com

