



Andorra, la próxima parada de [0% Gluten]

• *La marca nacional líder en panadería y alimentación libre de gluten cruza la frontera del País de los Pirineos para abrir las puertas de una nueva franquicia*

• *Al frente está el tenista profesional con ranking ATP, Marco Trungelliti*

El próximo 28 de noviembre abre en Andorra otro centro de la familia de establecimientos inclusivos y libres de gluten que operan bajo la firma [0% Gluten], con tiendas en distintas poblaciones de Cataluña, así como en Madrid y Andalucía. Esta nueva franquicia se sitúa en la Avenida Esteve Albert, 4 de Escaldes-Engordany, en el triángulo que forman Caldea, el centro comercial Illa Carlemany y el Hospital Nostra Senyora de Meritxell, en una de las zonas de más actividad comercial de Andorra.

En modalidad de franquicia, al frente hay la familia del tenista argentino con ranking ATP, Marco Trungelliti. El argentino, establecido a Ordino, se erige desde el deporte profesional como prescriptor del mundo de la alimentación *glutenfree* cómo una manera de hacer salud y de asociar con el deporte de élite la necesidad de comer bien para rendir mejor, una meta que también avala la atleta, periodista y traductora Anna Comet. La de Osona, de raíces idénticas al origen de la marca, apoya a [0% Gluten] desde su inicio, con el plus de que ella además es celiaca.

[0% Gluten] es el nombre comercial de la cadena de tiendas sin gluten que, con una base centrada en la panadería y la bollería, ofrece un abanico muy amplio de productos para cubrir todas las comidas del día.

Cada centro cuenta con obrador propio donde se fabrican a diario todos los elaborados, zona de venta y de degustación para acoger a todo el mundo, incluso las personas celiacas que siempre han tenido que comer a parte alimentos similares a medicinas protegidos por atmósferas modificadas, elementos que [0% Gluten] ha abolido, convirtiendo cada comida en una experiencia sensorial, con establecimientos cómodos que abogan por el bienestar.

La cocina es non stop de 8 a 20 horas, a pesar de que actualmente todo queda condicionado al dictamen de los autoridades gubernamentales y sanitarias de Andorra ante la coyuntura de pandemia. Por este motivo, el local adopta todas las medidas de seguridad y prevención de cara al cuidado de los profesionales que trabajan en el local y de la gente que visite la tienda, y respeta la distancia social dejando para más adelante una inauguración oficial como merece la apertura de un primer centro totalmente especializado en comida sin gluten en el País de los Pirineus.





Pan 0%

De la carta destaca el pan sin gluten, sin huevo, sin azúcares añadidos, sin aditivos ni lácticos, pero de variedades como el teff, arroz, multicereales, garbanzos, trigo sarraceno... Y también toda la bollería, pastelería, bagels, bocadillos, planchados, pizzas, focaccias y un largo etcétera que el cliente podrá adquirir presencialmente en la tienda o bien encargar un servicio exprés a domicilio, o en formato de venta online (consultar las condiciones).

[0% Gluten] nació el 2016 para cubrir la necesidad de un colectivo de producto sin gluten de calidad y hecho el mismo día, objetivos que cumplen todas las tiendas abiertas y que al ser tendencial se ha ampliado con una carta pesada para todos, haciendo unos establecimientos únicos y de referencia. En 2017 empezó la expansión en formato franquicia primero en Cataluña y desde 2019 en Jerez y Madrid. Hace unas semanas [0% Gluten] recibió el premio nacional de 'Mejor Franquicia en Expansión', vocación que la marca reafirma con esta primera apertura fuera del país de origen.

Para más información: [0% Gluten] Comunicación • media@0x100gluten.com y www.0x100gluten.com, así como en [Facebook](#), [Twitter](#), [Instagram](#) y [Linkedin](#).

