



Andorra, la propera parada de [0% Gluten]

- *La marca nacional líder en fleca i alimentació lliure de gluten creua la frontera del País dels Pirineus per obrir les portes d'una nova franquícia*
- *Al capdavant hi ha el tennista professional amb rànquing ATP, Marco Trungelliti*

El proper 28 de novembre obre a Andorra un altre centre de la família d'establiments inclusius i lliures de gluten que operen sota la firma [0% Gluten], amb botigues a diferents poblacions de Catalunya, així com Madrid i Andalusia. Aquesta nova franquícia se situa a l'Avinguda Esteve Albert, 4 d'Escaldes-Engordany, en el triangle que formen Caldea, el centre comercial Illa Carlemany i l'Hospital Nostra Senyora de Meritxell, en el rovell de l'ou de l'activitat comercial andorrana.

En modalitat de franquícia, al capdavant hi ha la família del tennista argentí amb rànquing ATP, Marco Trungelliti. L'argentí establert a Ordino s'erigeix des de l'esport professional com a prescriptor del món de l'alimentació *glutenfree* com una manera de fer salut i d'associar amb l'esport d'elit la necessitat de menjar bé per rendir millor, una meta que també avala l'atleta, periodista i traductora Anna Comet. L'osonenca, d'arrels idèntiques a l'origen de la marca, dona suport a [0% Gluten] des del seu inici, amb el plus que ella és celíaca.

[0% Gluten] és el nom comercial de la cadena de botigues sense gluten que, amb una base centrada en la fleca i la brioxeria, ofereix un ventall molt ampli de productes per cobrir tots els àpats del dia. Cada centre compte amb obrador propi on es fabriquen a diari tots els elaborats, zona de venda i de degustació per tal d'acollir a tothom, fins i tot les persones celíaques que sempre han hagut de menjar a banda, o bé aliments semblants a medicines amb atmosferes modificades, elements que [0% Gluten] ha abolit, convertint cada àpat en una experiència sensorial, amb establiments còmodes que advoquen pel benestar.

La cuina és non stop de 8 a 20 hores, malgrat que actualment tot queda condicionat al dictamen de les autoritats governamentals i sanitàries d'Andorra davant la conjuntura de pandèmia. Per aquest motiu, el local adopta totes les mesures de seguretat i prevenció per la cura dels professionals que hi treballen i de les persones que visitin la botiga, i respecte el distanciament social deixant per més endavant una inauguració oficial com mereix l'obertura d'un primer centre totalment especialitzat en el menjar lliure de gluten al País dels Pirineus.





Pa 0%

A la carta destaca el pa sense gluten, sense ou, sense sucres afegits, sense additius ni làctics, però de varietats com el teff, arròs, multicereals, cigró, fajol... I també tota la brioixeria, pastisseria, bagels, entrepans, planxats, pizzes, focaccies i un llarg etcètera que el client podrà adquirir presencialment a botiga o bé encarregar un servei exprés a domicili, o en format de venda online (consultar les condicions).

[0% Gluten] va néixer el 2016 per cobrir la necessitat d'un col·lectiu de producte sense gluten de qualitat i fet el mateix dia, objectius que compleixen totes les botigues obertes, i que en ser tendencial s'ha ampliat amb una carta inclusiva per a tots, fent uns establiments únics i de referència. El 2017 va començar l'expansió en format franquícia primer per Catalunya i des de 2019 a Jerez i Madrid. Fa unes setmanes [0% Gluten] va rebre el premi nacional de 'Millor Franquícia en Expansió', vocació que la marca reafirma amb aquesta primera obertura fora del país d'origen.

Per a més informació: [0% Gluten] Comunicació • media@0x100gluten.com i www.0x100gluten.com, així com a [Facebook](#), [Twitter](#), [Instagram](#) i [LinkedIn](#).

