



La Panadería 2.0 Hacerpanencasa.com utiliza la harina de castaña para hacer panes sabrosos y para todo el mundo, incluidos los intolerantes al gluten

Como hacer panes para celíacos, en la fiesta de la Castaña de Viladrau

El sábado día 12 de octubre, la panadería virtual con sede a Manlleu Hacerpanencasa.com, participará en la Fiesta de la Llegada de la Castaña que se celebrará en la población de Viladrau. Este encuentro, organizado por “Castanya de Viladrau, Parc Natural del Montseny, Reserva de la Biosfera” quiere a dar a todo el mundo la oportunidad de probar la primera castaña de la temporada, como prólogo de la famosa “Fira de la Castanya de Viladrau”, que se celebrará la última semana de octubre.

Durante todo el día, las puertas del centro “Castanya de Viladrau” estarán abiertas a los visitantes, los cuales también podrán comprar bocadillos de botifarra hechos con el pan de castañas que elabora Hacerpanencasa.com, o bien degustarlos en un económico menú de 10 euros.

Presentado en primicia en la “Fira de la Castanya de Viladrau” del pasado año, Hacerpanencasa.com siguiendo su política de trabajo con productos de calidad y proximidad – compromiso que le ha hecho ganar el sello de Responsabilidad Social Empresarial–, elaboró un pan con harina de este fruto de otoño autóctono de los castañeros de la zona. Este producto sin gluten se ha convertido en uno de los más populares que comercializa la firma. La harina de castaña, aparte de ser apta para las personas celíacas, es muy rica en potasio, calcio, vitamina B y ácido fólico, un hecho que la convierte en un producto óptimo para hipertensos y gente con problemas hepáticos.

Los panes de castaña se elaborarán en directo durante la fiesta del sábado por el experto de Hacerpanencasa.com, Jordi Rivas, contando con la colaboración de los asistentes que podrán ver el fácil método para hacer pan en su casa, creado gracias al trabajo de investigación hecho por Hacerpanencasa.com. En esta panadería virtual hay un amplio catálogo de panes para celíacos y también de panes convencionales, con harinas para comprar on-line, acompañadas por sus correspondientes instrucciones de elaboración, siendo la única iniciativa de estas características que actualmente existe en el país.

Más información en el 93 850 63 42 o en www.hacerpanencasa.com.