



Novedad en el sector alimentario, un nuevo espacio que se ajusta a todas las necesidades de celíacos e intolerantes alimentarios, pero que nace para satisfacer a todo el mundo con productos frescos y libres de alérgenos.

Barcelona espera [0% Gluten]

El viernes, 15 de noviembre, la ciudad de Barcelona ganará un establecimiento totalmente innovador relacionado con el sector del pan, la pastelería y los productos derivados, dulces o salados. Se trata de **[0% Gluten]**, el local donde las personas con intolerancias alimenticias y las que no, encontrarán una extensa gama de productos frescos, exentos de alérgenos y conservantes, sabrosos y artesanos y, por tanto, aptos para el consumo de todo el mundo. No hay ningún otro espacio que tenga estas características, ya que por norma los alimentos sin gluten llevan conservantes y aditivos, y suelen servirse en envases con atmósferas modificadas.

Francesc Altarriba, especialista, empresario y pionero en el sector del pan, está detrás del nacimiento de esta marca. Esta nueva vía de negocio es un paso más en su política de responsabilidad social empresarial hacia los afectados por las alergias alimenticias. Lo que se busca es neutralizar la idea de que los alimentos sin gluten son “comida para enfermos”, elaborando unos productos que, por calidad y sabor, no sean solo para celíacos, sino que sean aptos para el consumo y la satisfacción de todo el mundo.

Para presentar este nuevo espacio, **[0% Gluten]** hará una jornada de puertas abiertas el viernes día 15 de noviembre en horario de 10.00 a 19.00 horas. Esta jornada terminará con unos parlamentos de autoridades y una degustación de los productos de la tienda. Será una gran oportunidad para conocer este nuevo local que, entre otros objetivos, quiere revolucionar el mundo sin gluten, ofreciendo calidad, diversidad y, sobre todo, normalidad.

La panadería-tienda, situada en la calle Poble de Lillet número 5, en el barrio de Les Corts de Barcelona, ofrecerá todos los productos que se pueden encontrar en una panadería tradicional y también nuevas tendencias como “cupcakes”, galletas decoradas y una versión sin gluten del postre solidario “Votreguí” que ya se estrenó con un gran éxito en la “Fira de la Castanya de Viladrau” el 26 y el 27 de octubre.

Se adjunta la invitación para la presentación pública de este nuevo espacio, que aporta innovaciones en salud, alimentación y economía, dado que **[0% Gluten]** nace en Barcelona como franquicia.



La revolución sin alérgenos llega a Barcelona de la mano de [0% Gluten]

Francesc Altarriba le invita a la presentación del innovador establecimiento **[0% Gluten]**, el **espacio libre de alérgenos de Barcelona, un horno con la más extensa gama de productos, de elaboración diaria y sin conservantes**, un hecho diferencial nada asociado a los alimentos sin gluten... Hasta ahora.

En el año del **55 aniversario del nacimiento de Forn de Pa Altarriba**, y fruto de un gran bagaje e inversión en Investigación y Desarrollo de una empresa moderna y que abarca todos los ámbitos del mundo del pan y sus derivados, **Francesc Altarriba** cierra un círculo abriendo una **nueva vía de negocio no excluyente**, con producto sabroso y sano pensado para todo el mundo, incluso las personas que no pueden consumir harina convencional o tienen alergias a la leche o al huevo.

Invitación

Invitación a la apertura de **[0% Gluten]** el 15 de noviembre de 2013

- De 10.00 a 19.00 horas, **Puertas Abiertas**
- A partir de las 19.00 h **Inauguración y Cata - Degustación de producto**

[0% Gluten]
Poble de Lillet, 5
08028 Barcelona

Se ruega confirmar llamando al 93 850 63 42 o al e-mail info@hacerpanencasa.com