



*Hacerpanencasa.com amplía, en la “Fira de la Castanya de Viladrau”, su gama de panadería sin gluten presentando magdalenas, bizcochos, tartas...*

## **Deliciosos, dulces, sin gluten y para hacer en casa**

Hacerpanencasa.com, la tienda virtual del pan, da un paso más en su compromiso con los que padecen alergias alimenticias y celiaquismo dando a conocer su apetitosa gama de productos de panadería sin gluten. La presentación tendrá lugar en la “Fira de la Castanya de Viladrau” que se celebrará los días 26 y 27 de octubre en esta población catalana. En total se trata de una veintena de nuevos artículos de panadería que podrán ser probados y adquiridos en la feria durante todo el fin de semana.

Desde sus inicios, Hacerpanencasa.com, la única tienda on-line del país dedicada exclusivamente a la comercialización de ingredientes para elaborar pan casero, ha apostado por normalizar la alimentación del colectivo sin gluten, ofreciéndoles productos de alta calidad y totalmente libres de alérgenos, especialmente de esta proteína que se encuentra en el trigo. A día de hoy, la tienda ofrece 8 variedades de harinas sin gluten para que los consumidores puedan elaborar el pan en su casa y así controlar todo el proceso. Una vez logrado el objetivo de obtener este pan de calidad que puede consumir toda la población, Hacerpanencasa.com entra a fondo en el mundo de la panadería sin gluten dispuesta a revolucionar el mercado ofreciendo calidad, variedad y normalidad.

El pasado 12 de octubre, los visitantes de la Fiesta de la Llegada de la Castaña de Viladrau pudieron saborear los nuevos productos en primicia con tanto éxito que se agotaron todas las existencias elaboradas en directo. Todos ellos han sido elaborados con harina de castaña, lo que los convierte en una deliciosa oportunidad para la gente celíaca o intolerante al gluten de saborear magdalenas, bizcochos de soletilla y otros artículos de panadería... Y en el fondo para todo el mundo, ya que el sabor logrado es tan agradable al paladar como el de los productos hechos con harina tradicional.

Esta nueva gama no sólo beneficia a los celíacos ya que, siguiendo con su política empresarial de responsabilidad social, Hacerpanencasa.com compra toda la harina de castaña que utiliza para elaborar sus productos al Centro de la Conservación de la Castaña de Viladrau, ayudando a recuperar y preservar los castaños centenarios de la zona. Además entre los nuevos productos destaca una versión sin gluten de El Voltreguí, el postre solidario basado en una antigua receta romana, gran parte de los beneficios del cual se destinan a fines culturales. Hasta ahora se podía encontrar en dos formatos: la pieza individual y la tartina llamada Cóc; ahora, los dos tendrán su versión sin gluten para que todo el mundo pueda disfrutarlos.

Más información llamando al 93 850 63 42 o visitando [www.hacerpanencasa.com](http://www.hacerpanencasa.com) .

