



## NOTA DE PRENSA

*BonBlat rompe barreras y apuesta porque los celíacos encuentren variedad al comer fuera de casa*

# Un nuevo surtido de panes sin gluten para restaurantes

Siguiendo con la línea innovadora, BonBlat-Taller Gastronómico del Pan ha puesto en marcha un nuevo obrador para fabricar sus propios productos sin gluten y apuesta por una colección de panes únicos en el mercado, aptos para celíacos, que precisamente presentó hace una semana en la Feria Alimentaria de Barcelona. La intención es, por un lado, ayudar a los establecimientos gastronómicos a marcar su punto de distinción y mejorar la atención a sus clientes; y especialmente, por otro lado, contribuir a que las personas con celiaquía o intolerancias alimentarias disfruten al comer fuera de casa de un surtido de panes que les captiven la vista y les complazcan el paladar. BonBlat es la primera marca que ofrece al restaurador la posibilidad de lucirse en la mesa ofreciendo variedad al celíaco con un panecillo de garbanzos, una barrita de pasas y nueces y una barrita de cereales, sésamo y lino sin gluten.

Pese a que el nombre de afectados por la intolerancia crece año tras año, la oferta gastronómica para celíacos es aun insuficiente. Un reciente estudio de la Asociación de Celíacos de Catalunya determina que sólo un 2,7% de restaurantes ofrecen un menú libre de gluten.

En este sentido, el nuevo avance que encabeza Francesc Altarriba da un giro completo desde la necesidad más básica y el producto más universal, el pan. El empresario sigue concienciando que velar por la salud no es renunciar a ciertos placeres gastronómicos.



Panecillo de Garbanzos. Barrita Pasas y Nueces. Barrita Cereales, Sésamo y Lino

*Departamento de prensa Francesc Altarriba Consulting*  
93 850 63 42