



COMUNICACIÓN DE PRENSA

[0% Gluten] empieza un ciclo de talleres sin gluten destinados a dar las herramientas y los conocimientos necesarios para que las personas con alergias alimenticias disfruten de una alimentación sana y equilibrada

Una Navidad nutricionalmente apta para todos

[0% Gluten] es el nuevo espacio libre de alérgenos de Barcelona, una propuesta que ha revolucionado el mundo de la celiacía al ofrecer productos libres de alérgenos y conservantes elaborados diariamente y con un sabor y una calidad tan grandes que los hacen aptos para todo el mundo. Una nueva fórmula que quiere hacer un giro de 180º al concepto de productos sin gluten: ya no se elaboran alimentos “para enfermos”, preservados en atmósferas modificadas, sino que son alimentos tan buenos y saludables que toda la familia puede disfrutarlos.

[0% Gluten], además de ofrecer a los consumidores todos los productos que se pueden encontrar en una panadería sin alérgenos y de gran calidad, también quiere darles las herramientas necesarias para que puedan elaborar sus productos favoritos en casa. Para hacer realidad este propósito, [0% Gluten] estrena un ambicioso programa de talleres sin gluten diseñados y adaptados a las necesidades de los participantes. En ellos se enseñará a elaborar pan, galletas, *cupcakes*, pizzas y muchos otros productos de una manera simple y divertida que permita a los afectados por las alergias alimenticias y la celiacía convertirse en unos auténticos gourmets del pan y sus derivados.

El primero de estos talleres tendrá regusto a Navidad, se tratará de una clase práctica donde se enseñará a crear las populares cocas navideñas y a hacer un auténtico “Tortell de Reis”, todo sin gluten. Una apuesta para que las personas afectadas por la celiacía o intolerantes tengan las mismas oportunidades de obtener el rey... O el haba; y sobretodo lograr que las comidas navideñas sean realmente para toda la familia.

El taller se hará el viernes, 13 de diciembre, a las 18.00 horas (Pobla de Lillet 5 en Barcelona); durará 2 horas y bajo la supervisión de los expertos de [0% Gluten] los participantes aprenderán a elaborar estos postres navideños de una forma mucha más fácil y divertida de lo que se imaginan y sin ningún tipo de contaminación cruzada. Las plazas están limitadas; para reservarlas llamar al 93 409 31 31 y pedir por Isabel.

Más información al 93 850 63 42 o visitando www.hacerpanencasa.com