



Novetat en el sector alimentari, un nou espai que s'ajusta a totes les necessitats de celíacs i intolerants alimentaris, però que neix per satisfer a tothom amb producte fresc i lliure de qualsevol al·lèrgen

Barcelona espera [0% Gluten]

El divendres, 15 de novembre, la ciutat de Barcelona guanyarà un establiment totalment innovador relacionat amb el sector del pa, la pastisseria i els productes que se'n deriven, dolços o salats. Es tracta de **[0% Gluten]**, el lloc on les persones amb intoleràncies alimentàries i les que no en tenen trobaran una extensa gamma de productes frescos, exempts d'al·lèrgens i de conservants, saborosos, artesans i, per tant, aptes per al consum de tothom. No hi ha cap altre espai que reuneixi tots aquests trets diferencials, ja que per norma els aliments per a celíacs porten conservants i additius, i solen servir-se en envasos amb atmosferes modificades.

Francesc Altarriba, especialista, empresari i pioner del sector del pa, està darrera del naixement d'aquesta marca. La nova via de negoci és un pas més en la política de responsabilitat social empresarial envers els afectats per les al·lèrgies alimentàries. El que es busca és neutralitzar la idea de "menjar per malalts" pels aliments sense gluten, elaborant uns productes que, per la seva qualitat i sabor, no s'etiquetin només per a celíacs, sinó que siguin aptes per al consum i satisfacció de tothom.

Per presentar aquest nou espai, **[0% Gluten]** farà una jornada de portes obertes el proper divendres 15 de novembre en horari de 10.00 a 19.00 hores. Aquesta jornada s'acabarà amb uns parlaments d'autoritats i una degustació-tast dels productes de la botiga. Serà una gran oportunitat per conèixer aquest nou local que, entre d'altres objectius, vol revolucionar el món sense gluten, oferint qualitat, diversitat, i sobretot, normalitat.

La fleca-botiga, situada al carrer Poble de Lillet número 5, el barri de les Corts de Barcelona, oferirà tots els productes que es poden trobar a un forn de pa tradicional i també noves tendències com "cupcakes", galetes decorades i una versió sense gluten del postre solidari "Voltreguï" que ja es va estrenar amb gran èxit a la Fira de la Castanya de Viladrau els passats 26 i 27 d'octubre.

S'acompanya invitació per la presentació pública d'aquest nou espai, que aporta innovacions en les vessants de salut, alimentació i economia, donat que **[0% Gluten]** neix a Barcelona en format de franquícia.



La revolució sense al·lèrgens arriba a Barcelona de la mà de [0% Gluten]

Francesc Altarriba el convida a la presentació de l'innovador establiment **[0% Gluten]**, l'espai lliure d'al·lèrgens de Barcelona, un forn amb la més extensa gamma de productes, d'elaboració diària i sense conservants, un fet diferencial gens associat als aliments sense gluten... Fins ara.

En l'any del **55 aniversari del naixement de Forn de Pa Altarriba**, i fruit d'un gran bagatge i inversió en Investigació i Recerca d'una empresa moderna i que toca tots els àmbits del món del pa i els seus derivats, **Francesc Altarriba** tanca un cercle obrint una nova via de negoci no excloent, amb producte gustós i sa pensat per a tothom, fins i tot les persones que no poden consumir farina convencional o tenen al·lèrgies a la llet o a l'ou.

Invitació

Invitació a l'obertura del nou espai **[0% Gluten]** el 15 de novembre de 2013

- De 10.00 a 19.00 hores, **Portes Obertes**
- A partir de les 19.00 h **Inauguració i Tast - Degustació** de producte

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

Es prega confirmació trucant al 93 850 63 42 o a l'e-mail info@hacerpanencasa.com