

VIDA SANA

Las asociaciones de celíacos piden más restaurantes que cumplan con los requisitos para un menú apto



La industria alimentaria presenta nuevos productos sin gluten pero con la misma textura y sabor



Innovadoras aplicaciones para móviles hacen la vida más fácil a los afectados por este trastorno

Celiaquía

Sin gluten también se disfruta



2016, AÑO DE LA RESTAURACIÓN SIN GLUTEN

Restaurantes realmente seguros para celiacos, el reto pendiente

► No solo basta con que usen ingredientes aptos, sino que eviten la contaminación cruzada

► La Associació de Celíacs de Catalunya certifica aquellos locales que cumplen con las garantías

Eduard Palomares || MONOGRÁFICOS

Las estadísticas reflejan que el 1% de la población catalana es celiaca, a lo que se suman el 6% de personas sensibles al gluten (su patología se debe a su ingesta, aunque no sufren de celiaquía). Es decir, que el 7% de ciudadanos deben seguir una dieta sin gluten por prescripción médica. Sin embargo, la dificultad del diagnóstico de este trastorno hace que las asociaciones y expertos médicos calculen que todavía existen casos por descubrir. Y a todo ello hay que sumar las personas que han decidido por opción personal prescindir de los productos que incorporan esta proteína. Sin embargo, a pesar de que hay un importante volumen de clientes que requieren un menú específico, solamente el 3% de los restaurantes catalanes ofrecen platos aptos para celiacos.

Por este motivo, la Associació de Celíacs de Catalunya lleva desde el 2014 reivindicando el derecho de los afectados a comer fuera de casa sin arriesgarse a sufrir los síntomas propios de esta patología (vómitos, diarreas, distensión abdominal, anemia ferropénica, alteraciones del carácter, infertilidad, pérdida de peso...) o sin tener que levantarse de la mesa porque no existen las garantías adecuadas para ellos. Por eso, designaron el 2016 como el Año de la Restauración sin Gluten y, en base a ello, han llegado a un acuerdo con la Federació Intercomarcal d'Hosteleria i Restauració (FIHR) para trabajar de forma conjunta con el fin de aumentar el número de establecimientos aptos para celiacos, así como para impulsar el estricto conocimiento de los protocolos de seguridad alimentaria.

GARANTÍA. En este sentido, Elisenda Vilchez, responsable del departamento técnico de la Associació de Celíacs de Catalunya, explica que no solo se trata de que los restaurantes “dispongan de ingredientes sin gluten”, sino sobre todo que cumplan con “**todos los requisitos para evitar la contaminación cruzada en el proceso de elaboración**”. Algo que muchas veces no sucede, a pesar de que en la carta o en la entrada luzca un cartel que indique que hay platos aptos para celiacos. Por eso, desde la asociación disponen de su propia certificación (reflejada en un adhesivo para colocar en un lugar visible), que solo pueden obtener aquellos restaurantes que realmente cumplen con todas las garantías. “**No solo se trata de identificarlos, sino que visitamos los restaurantes y comprobamos que realmente son seguros para los celiacos. Además, les ofrecemos orientación y formación**”, detalla.



Plenas garantías. Arriba, interior del Nectari, cuyo menú desgustación es totalmente apto para celiacos. Izquierda, la terraza de El Filete Ruso y, abajo, la del Windor. Los tres restaurantes barceloneses cuentan con el sello de la Associació de Celíacs de Catalunya.

MARCHA CONJUNTA

Una jornada reivindicativa

► Hoy se celebra el Día Nacional del Celiaco, aunque el plato fuerte de la reivindicación se reserva para mañana. Por primera vez, las cuatro entidades representativas del colectivo de celiacos en España –la Federación de Asociaciones de Celiacos de España, Celiacos en Acción, la Associació Celíacs de Catalunya y la Asociación de Celiacos y Sensibles al Gluten de la Comunidad de Madrid– se manifestarán de forma conjunta para expresar sus reivindicaciones en la marcha *Que el gluten no te pare*. Una unidad de acción para hacer visible la causa celiaca. Entre las principales demandas del colectivo se encuentran la puesta en marcha de medidas que permitan la mejora del diagnóstico de la patología. Y es que, según la Sociedad Española de Patología Digestiva, el 1% de la población de los países occidentales son celiacos, por lo que se estima que en Catalunya viven 75.000 celiacos, si bien 9 de cada 10 no están diagnosticados. Eso significa que muchos celiacos tienen que pasar por un largo recorrido a través de diferentes especialidades médicas antes de que se les detecte el trastorno. Un diagnóstico precoz beneficiaría al paciente, evitándole complicaciones serias como anemia, osteoporosis, miopatías y neuropatías.

El colectivo también reivindica ayudas económicas o deducciones fiscales, así como la rebaja del IVA al 4% en la compra de productos sin gluten, además del incremento del número de establecimientos alimentarios con oferta gastronómica apta para celiacos.

El gluten es una proteína que se encuentra en cereales como el trigo, la cebada, el centeno, la avena, la espelta... Por eso, la dieta del celiaco no puede incluir ningún alimento que contenga harinas, almidones, féculas o sémolas que provengan de ellos. Es por eso que, desde la asociación recomiendan leer atentamente el etiquetado de los productos elaborados para conocer los ingredientes que se han empleado en su elaboración. Pero no solo basta con esta precaución, sino que es fundamental que durante el proceso de almacenaje y elaboración no se mezclen con productos con gluten, para evitar la contaminación. “**Los productos seguros para celiacos no pueden superar los 20 miligramos de gluten por kilo. Pero si entran en contacto con ingredientes que no son aptos en algún momento, puede ser que se altere su composición, superando esas cantidades**”, apunta Vilchez.

CONVENIO. Gracias al convenio firmado por la Associació de Celíacs de Catalunya y la federación de restauradores –que agrupa a 13 gremios– es-

peran que vayan aumentando los establecimientos que cumplen con todas las garantías de seguridad para ofrecer una auténtica dieta sin gluten. “**Aspiramos a que el celiaco pueda comer de forma segura en todas partes del territorio catalán y no solo en las grandes ciudades. También que disponga de cierta diversidad de elección, tanto en el tipo de local como en la carta**”, recalca la responsable del departamento técnico de la asociación, que afirma que la campaña está teniendo un buen recibimiento entre los restauradores.

Algo que tiene que ayudar a solucionar un déficit que ha afectado a los celiacos durante mucho tiempo. Curiosamente, esto es algo que no ha sucedido con los productos sin gluten que se pueden comprar en tiendas especializadas o supermercados. De hecho, España es el tercer país del mundo en lanzamiento de ese tipo de referencias, pasando de las 280 a 1.500, con un crecimiento sostenido del 28% desde el 2008. Grandes empresas han sabido ver un nicho de mercado importante y lanzan nuevos productos para este tipo de consumidor. ★

SUPERMERCADO OBBIO

Lugar para disfrutar de la dieta sin gluten y bio

Los alimentos para celíacos son muy sabrosos y resultan adecuados para todos

María Torres | MONOGRÁFICOS

Lo que no hace mucho suponía un grave problema para las personas celíacas, a saber, encontrar los alimentos para llevar a cabo una dieta adecuada, ha pasado a la historia gracias a la imaginación y el esfuerzo de empresas concienciadas con esta situación que, a la vez, han sabido iniciar una nueva e interesante área de negocio.

Las cifras hablan por sí solas, en España unas 450.000 personas son celíacas, un colectivo que crece a un ritmo del 15% anual. Este incremento está dando lugar a un nuevo estilo de vida y de alimentación, no solo entre los afectados sino también entre aquellos que han elegido una dieta libre de gluten con la idea de que la eliminación o reducción de este nutriente favorece reducir peso, experimentar digestiones menos pesadas o mejorar el estado físico y mental.

Diferentes estudios disponibles ponen de manifiesto que para el año 2020, alrededor de un 7% de la población mundial seguirá una dieta libre de gluten, aunque este no es el único dato interesante en una sociedad en la que la oferta *gluten-free* no ha llegado a su madurez pero avanza rápidamente hacia dicha meta. España es en la actualidad el tercer país del mundo en el lanzamiento de productos sin gluten, en poco tiempo el número de productos aptos para celíacos ha pasado de 280 a 1.500, con un crecimiento sostenido de un 28% desde el 2008, lo que resulta una gran ventaja para los afectados.

De estas cuestiones saben mucho Irina Costafreda y Elena Díaz-Morera responsables de Obbio, un inmenso espacio en el que se pueden encontrar multitud de productos de alimentación aptos para celíacos, de diferentes fabricantes, además de una oferta de cosmética y suplementos alimentarios sin gluten y bio. Un espacio que cuenta también con terraza donde disfrutar de algunas propuestas y recetas, así como de asesoramiento profesional a los clientes del establecimiento.

PROPUESTAS. Las fundadoras de Obbio son conscientes que seguir una dieta sin gluten puede no ser fácil y también aburrido, por tener que recu-

rrir siempre a los mismos productos o marcas. Por eso el objetivo de este establecimiento **“es ponerlo más fácil a las personas con celiaquía o intolerancia a esta proteína”**. A parte de ofrecer por todas las secciones de la tienda numerosos productos sin gluten, hay también un área especializada donde se pueden encontrar juntos todos los productos sin gluten y así localizarlos de una manera más fácil.

El objetivo es que la persona celíaca o intolerante pueda disfrutar con su dieta. Para ello la variedad es amplísima y la selección está muy cuidada fijándose en el valor nutricional y en el sabor de los productos. Y es que frente a la creencia tradicional, Irina y Elena defienden que **“los alimentos sin gluten pueden ser muy sabrosos, tanto que compañeros y familiares estarán dispuestos a consumirlos”**.

REFERENCIAS. Recorriendo Obbio hay, además de los productos habituales sin gluten, pan, pasta, magdalenas, galletas, tortitas y pasteles entre otras referencias básicas como aceites, salsas, siropes, caldos vegetales, cremas de verduras, avena sin gluten, leches vegetales, legumbres cocidas, escalibada, café de cereales, chocolates, cacao, chips, etcétera. En el lineal de frío el cliente encontrará, entre otros, variedad de proteína vegetal y proteína animal como hamburguesas de ternera, salchichas, embutidos, croquetas, yogures y también helados.

El universo de productos disponible en la actualidad, y tras la experiencia acumulada, es enorme e incluye champús y cremas corporales sin gluten certificadas para adultos y niños, así como una amplia gama de suplementación nutricional y superalimentos. No hay que olvidar que, para la librería, se han seleccionado interesantes libros de cocina con deliciosas recetas sin gluten, cuya sencilla preparación cautivará a los clientes.

La apuesta de Obbio por el sin gluten va más allá de la oferta de productos alimentarios sin trigo, en la cafetería se puede desayunar, comer y merendar ya que hay varias opciones elaboradas estos productos. Es una buena opción también para aquellas personas con intolerancia leve, ya que les permite comer deliciosos platos, postres y pasteles sin trigo. ★



Localización. El establecimiento Obbio (www.obbiofood.com), ubicado en la calle de Muntaner, 177 de Barcelona.

AMPLIA OFERTA

MIL Y UNA SOLUCIONES SANAS Y APETITOSAS

CHLOÉ SUCRÉE



► Se llama Obbio, está ubicado en el Eixample barcelonés y se trata de un enorme y atractivo espacio en el que se puede encontrar desde un gran supermercado de alimentación ecológica, hasta una librería especializada.

En Obbio se encuentran soluciones a los temas que preocupan en cuanto a la manera de comer y respecto a la mejor manera de que esto no se convierta en un auténtico problema. Las posibilidades son amplias y permite hacer recetas muy saludables como el

porridge de avena, ya que en sus estanterías se pueden encontrar todos los ingredientes necesarios: avena sin gluten, leche y aceite de coco, manzanas bio...

El establecimiento tiene una atractiva terraza interior donde se pueden tomar zumos frescos, una amplia variedad de té, bocadillos y se elabora un menú cada mediodía, para tomar en el local o bien para llevar.

Otra de las ventajas a destacar es el hecho de que el usuario puede comprar productos a granel y de elaboración artesana que destacan por sabores frescos, como los que todos mantenemos en la memoria, alimentos naturales y orgánicos, llegados desde distintos proveedores seleccionados.

PRODUCTOS DE PANADERÍA Y BOLLERÍA PROCELI

Panes sin gluten con un sabor, olor y textura aptos para toda la familia

► La empresa usa solo cereales libres de esta proteína y mantiene un riguroso proceso de elaboración

► Su esfuerzo en I+D va orientado a conseguir recetas dirigidas a todos los consumidores, celíacos o no

Xavi Datzira || MONOGRÁFICOS

Para una persona celíaca es fundamental que los productos que consume estén elaborados con ingredientes sin gluten, pero también hay otro aspecto clave que se debe tener en cuenta siempre: evitar la contaminación cruzada, es decir, que durante todo el proceso (desde la elaboración hasta la preparación) no entren en contacto con materias primas que sí contienen ese tipo de proteínas. Proceli (www.proceli.com), empresa especializada en la elaboración de productos de panadería y pastelería sin gluten, garantiza que sea así de tres formas distintas.

En primer lugar, para elaborar sus diferentes panes (ya sean de sándwich, hamburguesa, biscotes, bases para pizza, panecillos, picos...), productos de bollería y galletas utiliza cereales libres de gluten por naturaleza, como el maíz y el arroz, igual de sanos y naturales. Por otro lado, aseguran la rigurosidad y garantía del proceso de fabricación en unas avanzadas instalaciones, que están exclusivamente dedicadas a la elaboración sin gluten, evitando así cualquier riesgo. **“Esto es importante para los consumidores celíacos, ya que les ofrece la garantía y la confianza de que nuestros productos no tendrán ninguna contaminación”**, explican desde esta empresa catalana, fundada en 1997, tras más de 40 años de experiencia familiar en pastelería.

PARA TODOS. Pero aún van un paso más allá, consiguiendo que sus productos sean perfectamente aptos para todos los miembros de la familia, sean o no celíacos, de tal manera que ya no es necesario tener dos tipos de pan e ir con extremo cuidado a la hora de preparar los platos para evitar que se mezclen en la cocina. Y aquí, la clave ha sido todo el trabajo del departamento de I+D de Proceli en aspectos como el sabor y la textura. **“El gluten es la proteína que aporta elasticidad y permite amasar creando la sensación de ternura y consistencia típica de los productos con base de harina. Por ello, elaborar productos sin gluten requiere conocer muy bien las propiedades de los ingredientes sustitutos, para combinarlos de una forma óptima y que ofrezcan no solo un buen sabor sino también que sean sanos y naturales”**, comentan.

En este sentido, el pan, en todas sus variedades, suele ser uno de los productos más complicados de igualar en textura y sabor, por lo que Proceli concentra un gran esfuerzo en innovar e investigar cómo mejorar las recetas. Además, sus productos se elaboran artesanalmente, con una fermentación pausada y un lento proceso de cocción



Bocadillos sabrosos. Arriba, los tres tipos de panes de molde de Proceli. Abajo, diferentes ejemplos de sándwiches aptos para celíacos.



LAS NOVEDADES



SÁNDWICH

Todo tipo de combinaciones

► Un pan especialmente pensado para elaborar todo tipo de combinaciones en forma de sándwiches. Gracias a la combinación de cuatro ingredientes clave, la textura del pan es más tierna y no contiene gluten, lactosa, soja o frutos secos. Para lograr una miga más tierna y sabrosa, se recomienda calentar el pan justo antes de consumir.



SIN CORTEZA

El único del mercado

► Hasta ahora existían en el mercado diferentes panes de molde sin corteza para aquellos consumidores, niños y mayores, que prefieren sacarle el máximo partido a la miga. Pero ninguno de ellos era apto para celíacos. Este es el primer producto de estas características sin gluten, lactosa, soja, frutos secos ni soja.



CON SEMILLAS

Aporte extra de nutrientes

► Un pan de molde tierno y de miga oscura, que incorpora semillas de lino, girasol y amapola, incrementando los nutrientes. Las semillas de lino aportan una gran cantidad de fibra dietética y ácidos grasos Omega 3; las de girasol son ricas en ácidos grasos insaturados y antioxidantes; y las de amapola son ricas en nutrientes esenciales.

para que desplieguen todo su sabor. Prueba de ello son los tres panes de molde sin gluten que han presentado recientemente –Sándwich, Sin Corteza y Con Semillas– y que se dirigen a todo tipo de consumidores. **“Su sabor, olor y textura son casi idénticos a los panes de molde normales. Nuestro consejo es pasarlo unos minutos por la tostadora, microondas o grill para que así recupere su esponjosidad y parezca recién hecho”**, detallan.

Para que la garantía sea completa, desde Proceli explican que llevan a cabo una revisión continua de sus procesos de calidad y seguridad alimentaria en todas las etapas de elaboración. **“Nuestros productos y procesos de producción están anualmente certificados por organismos nacionales e internacionales, garantizando así la ausencia de gluten y la rigurosidad y garantía del proceso de fabricación”**, recalcan desde la empresa. Por ello, cuenta con certificados como el BRC, el IFS, el de la Federación de Asociaciones de Celíacos de España y el ISO 9001. ★

Soy intolerante.* ¿Y qué?*



* El 1 % de la población española es intolerante al gluten. ¿Y qué?
En Costa lo sabemos y ofrecemos alimentos deliciosos, sin gluten.
27 de mayo. Feliz Día del Celíaco.

COSTA
DESDE 1887
costa.es

NUEVOS RECURSOS

Soluciones a medida

Cada vez es mayor el número de personas que descubren su intolerancia al gluten en la edad adulta. Es un momento en el que las dudas se multiplican y en el que hay que establecer nuevas rutinas. Pero también son cada vez más las propuestas dirigidas a hacerles la vida un poco más cómoda. Esta página recoge algunas de ellas.

POR **Alberto González** || MONOGRÁFICOS



PUBLICACIÓN

Guía de restaurantes libres de gluten en BCN

Una de las odiseas para los celíacos es encontrar restaurantes libres de gluten. Para ellos, un recurso de gran utilidad será la *Guía de restaurants sense gluten*, que fue presentada a finales del año pasado y realizada conjuntamente por el Gremi de Restauració de Barcelona y la Associació de Celíacs de Catalunya. La publicación incluye 41 restaurantes barceloneses cuyas cartas son completamente aptas para celíacos. En la lista, aparecen desde japoneses a italianos, pasando por restaurantes de cocina tradicional, de mercado o de autor. La guía se puede conseguir en las sedes de las dos asociaciones que han patrocinado esta publicación, además de en puntos de información de la ciudad y en los propios restaurantes incluidos en la guía.



JANSANA GLUTEN FREE

Tres generaciones de pasteleros

La reciente inauguración en Barcelona de Jansana Gluten Free (pastelería con obrador propio cuyos productos son 100% libres de gluten y lactosa) es una bocanada de aire fresco para los celíacos de la ciudad. Y no solo para ellos. Porque su variedad es tan amplia, sus materias primas de tanta calidad, y sus recetas tan elaboradas, que entre sus clientes hay tanto celíacos como no celíacos. Sorprenden sus ensaimadas, sus chuchos, buñuelos, canapés, turroneos o pasteles personalizados. Ahora, pensando en el verano, también ofrecen té frío y zumos: de fresa y plátano; de naranja, manzana y zanahoria; o de espinacas, zanahoria, apio, perejil y jengibre. Todo ello con la experiencia propia de una familia compuesta por tres generaciones de pasteleros.



MESSIÉ SIN GLUTEN

Pizzas con base de arroz, maíz y tapioca

No hace ni un año, diez meses para ser exactos, que abrió sus puertas Messié Sin Gluten en Barcelona, la única pizzería 100% sin gluten de la ciudad. Habitado a recibir en su pizzería a celíacos a los que no podía dar respuesta, Eric Luthringer decidió abrir una segunda pizzería anexa (pero con una cocina completamente distinta, para evitar la contaminación cruzada), que satisficiera dicha demanda. El local trabaja la masa de las pizzas de forma artesanal, con una mezcla de arroz, maíz y tapioca. Así nace la Pizza Madame (con rúcula, pimientos, jamón serrano y tomate), la de boniato (boniato, cebolla caramelizada y champiñón) o la Messié (carne picada, champiñón y queso de cabra). Otro de los platos estrella es la pasta a la carbonara con salsa trufada.



VIPS

Los celíacos también son clientes vip

Hace pocos días, el Grupo Vips mostraba en Madrid su compromiso con la comunidad celiaca estrenando una nueva carta de platos sin gluten, disponible en todos sus restaurantes (como, por ejemplo, el del centro comercial La Maquinista, de Barcelona, o en Aneclau, en Castelldefels). Para diferenciar el pedido, estas recetas se sirven siempre en un plato de color azul y sobre un mantel azul. En la carta se pueden encontrar nachos, diferentes tipos de sándwiches, la hamburguesa barbacoa o un delicioso salteado de pollo oriental (foto), entre otros platos. No menos suculentos son los postres, entre los que hay una copa de helado de chocolate negro y nata con crema de cacao, avellanas y virutas de chocolate; *brownie* o las típicas tortitas americanas.



GREEN PEOPLE

Línea capilar con quinoa, alcachofa y aguacate

Aunque no existen estudios concluyentes que obliguen a los celíacos a utilizar productos cosméticos específicos para ellos, los especialistas recomiendan hacerlo, no solo por la posibilidad de que estos entren en contacto con las mucosas, sino también porque, aunque la piel es impermeable, sí tiene cierto grado de absorción. En este sentido, Green People acaba de lanzar una línea orgánica de cuidado del cabello basada en la quinoa y completamente apta para personas con intolerancia al gluten (otros productos capilares incluyen en su composición proteínas de trigo hidrolizadas, avena, aceite de germen de trigo, etcétera). La gama se compone de un champú, un acondicionador y un gel, en los que, además de quinoa, se utiliza alcachofa y aguacate.



TOMMY MEL'S

Celebración al estilo de la América de los 50

Con una decoración inspirada en las clásicas hamburgueserías americanas de los 50, los establecimientos de la cadena Tommy Mel's (en los centros comerciales de La Maquinista y Splau) se suman al Día del Celiaco regalando un *mini fresh fruit sundae* (helado) con el consumo de un menú diario sin gluten o un plato principal de la carta de celíacos y una bebida. El menú consta de entrantes (como una crujiente mazorca de maíz con mantequilla para untar, unos súper mini nachos o la ensalada California) y segundos contundentes: una *boogie burger* (en la fotografía superior), un *steak & chips* o el clásico pollo a la plancha (con patatas o ensalada). Y de postre, un *mini sundae brownie*, helados o la opción más sana: ensalada de frutas.

Tecnología para vivir sin gluten

► Las nuevas aplicaciones asesoran e indican dónde encontrar lugares o productos aptos para celíacos

► El número de personas diagnosticadas con celiacía en España crece a un ritmo superior al 15% anual

Pilar Enériz || MONOGRÁFICOS

Vivir sin gluten, por elección o por prescripción, es una tendencia al alza y, para darle una respuesta apropiada, se han desarrollado y se diseñan de manera regular diferentes herramientas que resultan de utilidad para encontrar espacios certificados, productos y consejos para las personas que padecen celiacía.

Son numerosas las aplicaciones móviles que están disponibles en la actualidad y, entre ellas, destacan CeliCity, la red social para celíacos que también ha desarrollado una *app* que permite hallar restaurantes certificados en el entorno. Mobiceliac, por su parte, está pensada para escanear los alimentos con el objetivo de descubrir si tienen gluten y Glutenfreeroads muestra los establecimientos aptos para celíacos en la ruta.

CeliCity nació en el 2014 con el objetivo de crear un ecosistema para la comunidad *gluten-free*. Una iniciativa que se consolidó con el lanzamiento de una solución, en formato *app*, creada por y para celíacos. A través de esta herramienta, disponible para iOS, la comunidad puede descubrir, compartir y valorar lugares con una oferta específica y concreta para ellos.

Aprovecha la geolocalización para recomendar al usuario qué restaurantes o comercios sin gluten se encuentran a su alrededor, siendo precisamente una de las funciones más apreciadas la información que se aporta sobre los establecimientos, que incluye las opiniones y valoraciones anotadas por todos los miembros de la comunidad.

Con el auge de la dieta sin gluten como estilo de vida saludable, son cada vez más los establecimientos que

► La geolocalización permite mostrar los restaurantes aptos más cercanos

incluyen en sus menús una oferta de platos libres de esta proteína. Sin embargo, **“en ocasiones las condiciones de trabajo hacen que, pese a indicar en el menú que sus platos son sin gluten, estos puedan contener trazas de la proteína procedentes de las encimeras, de las cazuelas o de las manos del cocinero”**, señala José Luis Rodríguez, director general de CeliCity. **“Por este motivo son necesarias herramientas como esta”**, añade.

MobiCeliac Scanner es una *app* óptima para personas con enfermedad celíaca. Permite usar la cámara del móvil como lector de códigos de barras, para identificar productos sin gluten. La información de los productos se obtiene de la *Guía de Alimentos* aptos para personas con celiacía supervisada por la Asociación de Celíacos y Sensibles al Gluten. La aplicación cuenta con un registro de más de 16.000 códigos de barras de productos (alimentos, bebidas y medicamentos).

GlutenfreeRoads.com es la plataforma que facilita comer, viajar y comprar sin gluten, por todo el mundo. Ofrece una red de direcciones y referencias que crece sin parar. Aprovecha tecnologías avanzadas para buscar puntos sin gluten de manera rápida, gracias al sistema de calidad de la propia herramienta y a los comentarios, valoraciones y participación de los usuarios.

Hay que destacar que GlutenfreeRoads.com ayuda a todos los que deben o quieren llevar una dieta sin gluten a planificar sus viajes con facilidad.

En este escenario cabe recordar que, según un estudio global de Google, hay más de 500 millones de personas utilizando *apps* médicas desde el móvil, lo que demuestra su utilidad. ★

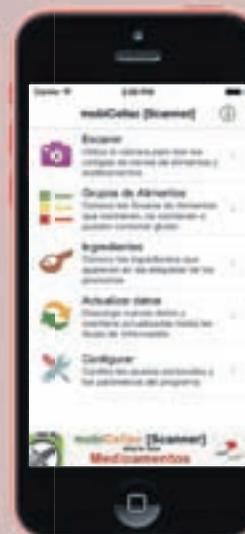
Herramientas informáticas de consejos y apoyo a celíacos

Redes sociales y ‘apps’ configuran comunidades virtuales que hacen más fácil la vida de las personas intolerantes al gluten



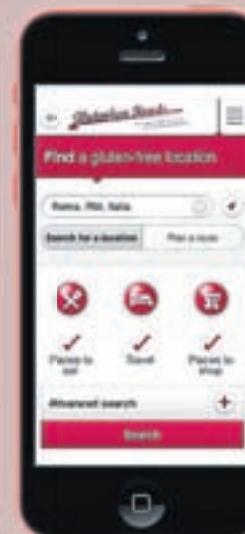
CELICITY

Busca, mediante avanzadas tecnologías de localización, restaurantes certificados cercanos.



MOBICELIAC SCANNER

Analiza mediante un escáner de precisión los componentes de los alimentos.



GLUTEN FREE ROADS

Ofrece información sobre los establecimientos especializados en una ruta concreta.

Maheso®

NUGGETS de pollo

FUENTE DE PROTEÍNAS

FINGERS de pollo

con pechuga entera

SABOR DEL AÑO 2016 Kids

Producto probado por consumidores

NUGGETS y FINGERS de pollo

Maheso te ofrece los nuggets y fingers de pollo de siempre **ahora también SIN GLUTEN**. Además se pueden preparar al horno. Maheso innova una vez más cubriendo las **nuevas necesidades del consumidor**.

SIN GRASAS HIDROGENADAS

SIN COLORANTES

SIN CONSERVANTES

ES-004-002
ES-004-004

www.maheso.com

www.facebook.com/maheso

[@Maheso_news](https://twitter.com/Maheso_news)

¿POR QUÉ?
ANETO
100% NATURAL

SÓLO
INGREDIENTES
FRESCOS
Y NATURALES



SIN Lactosa



SIN Gluten



SIN Huevo



- * La diferencia está en que sólo cocinamos con ingredientes frescos y naturales directos a la olla.
- * Más de 24 caldos para celíacos.