

MONCADA

Nuevos productos de la Panadería Sin Gluten

LEVANTE-EMV VALENCIA

La Panadería Sin Gluten de Moncada celebra este mes el segundo aniversario de su apertura. Todo este tiempo transcurrido ha servido para que los clientes confíen en una empresa que desde un principio ha sabido posicionarse en un sector que era necesario para los celíacos: el de disponer de una panadería y pastelería exclusiva para este colectivo, y todo ello, fabricado de forma artesana en su obrador de la calle Quart de Moncada.

La Panadería Sin Gluten está ofreciendo constantemente a sus clientes productos horneados de nueva creación o para necesidades específicas. «Por ejemplo, durante este año —afirman— se crearon los donuts blancos y los de chocolate y nos hemos vistos gratamente sorprendidos por la gran cantidad de encargos de tartas de cumpleaños, tartas para comunión y, cómo no, tartas para bodas».

Así, añaden, «un niño que iba a tomar la comunión y le gustaba una tarta con forma de campo de fútbol con sus colores verdes y porterías y jugadores, pues los pasteleros de la empresa le elaboraron una gran tarta con todos esos detalles». «El niño se marchó de la pa-



Nuevo pan de quinoa 100 % de la Panadería Sin Gluten. LEVANTE-EMV

nadería todo emocionado y contento», según explica Carlos Bernabé, gerente de la empresa. La panadería también ha sido consciente de las necesidades de los celíacos de distintas

zonas de España, para cubrir la necesidad de dulces típicos de cada zona. Así, durante el año se han elaborado productos típicos de Castilla-La Mancha como las tortas de gazpacho,

los dulces *regaños* y lenguas de gato de las fiestas de Teruel, los *pastissets* de boniato de Valencia... Otro aspecto que ha querido cubrir la Panadería Sin Gluten de Moncada es el perfil nutritivo de sus elaborados ampliando sus ingredientes en algunas referencias tales como las rosquilletas con quinoa, de alto valor nutritivo por la calidad de sus proteínas, sobre todo. Todo sin gluten.

Dos nuevos tipos de pan

Por último, durante el mes de mayo se han presentado a los clientes dos tipos de panes: pan de quinoa al 100% y pan de trigo sarraceno al 100%. La quinoa posee un excepcional equilibrio de proteínas, grasa, aceite y almidón, así como un alto grado de aminoácidos; entre los aminoácidos están la lisina (importante para el desarrollo del cerebro) y la arginina e histidina, básicos para el desarrollo humano durante la infancia.

Igualmente es rica en metionina y cistina, en minerales como hierro, calcio y fósforo y vitaminas, mientras que es pobre en grasas, complementando de este modo a otros granos y legumbres como las vainitas. El promedio de proteínas en el grano es de 16 %, pero puede contener hasta 23 %, lo cual es más del doble que cualquier otro cereal.

El nivel de proteínas contenidas es muy cercano al porcentaje que dicta la FAO para la nutrición humana. La grasa contenida es de 4 a 9 %, de los cuales la mitad contiene ácido linoleico, esencial para la dieta humana. También contiene un alto nivel de calcio, fósforo y hierro.

El pan de quinoa (o quinua) además de no contener gluten es muy válido para las personas con otras intolerancias alimentarias y para personas con autismo.

Para más información: www.panaderiasingluten.com Tel: 967 105 915

Un 75 % de los celíacos está por diagnosticar

PREVALENCIA

La población afectada es del 1 %, aunque las mujeres son más proclives a padecer la EC

LEVANTE-EMV VALENCIA

■ La enfermedad celíaca (EC) es una intolerancia permanente al gluten del trigo, cebada, centeno y probablemente avena que se presenta en individuos genética-

mente predispuestos, caracterizada por una reacción inflamatoria, de base inmune, en la mucosa del intestino delgado que dificulta la absorción de macro y micronutrientes.

La prevalencia estimada en los europeos y sus descendientes es del 1 %, siendo más frecuente en las mujeres con una proporción de 2 a 1.

Un porcentaje importante de pacientes (75 %) está sin diagnosticar debido, en su mayor parte, a que la EC durante años se ha

relacionado, exclusivamente, con su forma clásica de presentación clínica. Sin embargo, el reconocimiento de otras formas atípicas de manifestarse, oligo y asintomáticas, combinados con la mayor y mejor utilización de las pruebas complementarias disponibles, ha permitido poner de manifiesto la existencia de diferentes tipos de EC.

La primera es la sintomática, en la que los síntomas son muy diversos pero todos los pacientes mostrarán una serología, histología y test genéticos compatibles con la

EC. En la subclínica no existirán síntomas ni signos, aunque sí serán positivas el resto de las pruebas diagnósticas. En la latente, son pacientes que en un momento determinado, consumiendo gluten, no tienen síntomas y la mucosa intestinal es normal. Existen dos variantes: Los tipo A —que fueron diagnosticados de EC en la infancia y se recuperaron por completo tras el inicio de la dieta sin gluten— y los B, que desarrollan la enfermedad a posteriori.

Pan rústico y napolitanas con chocolate aptas para celíacos de Panadería Sin Gluten de Moncada.

les doyes
restaurante
CARTA Y MENÚ
PARA CELÍACOS
Av. Papa Luna, 10. Peñíscola
Tel. 964 480 795
info@restaurantelesdoyes.com

Or sense gluten
OBERT TOTS ELS DIES DE DILLUNS A DIJUMENTE
20:00 A 23:00
SOMMELIER DE 19:30 A 22:00
PIZZA + BEGUDA INCLÒSA TOTS ELS DIES
C/Alborea, 14600-Abrera (Valencia) - www.orsensegluten.com

Restaurant
medi
•terrani
Carrer Vadell, 4 • Platja Tavernes
☎ 96 288 59 99 elmedi.es
Obert tot l'any



Valencia ya dispone de su panadería artesana SIN GLUTEN

Pan y repostería casera para DIABÉTICOS y enfermedades TD
Todos los productos son elaborados y horneados de forma artesana en nuestras instalaciones

