Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Arttpa, pan sin gluten ‘como el de antes’ y la máxima seguridad alimentaria garantizada

07-05-2018

Arttpa es una empresa de nueva creación dirigida por un joven equipo de especialistas con más de 50 años de experiencia en el sector de la panadería. Después de muchos meses de investigación, ensayos, pruebas… y probando infinidad de materias primas, cocciones, procesos, etc. han creado una fórmula de pan ‘como el de antes’, pero sin gluten.

La firma cuenta con unas instalaciones nuevas, punteras en el sector de los productos sin gluten, totalmente equipadas para poder fabricar garantizando la máxima seguridad y sin ningún tipo de peligro de contaminación, ni directa ni cruzada.

Los panes están envasados individualmente en una bolsa protectora apta para la congelación y cocción en horno convencional o microondas. De esta manera se evita la contaminación cruzada facilitando que se pueda almacenar en el mismo congelador que los demás alimentos y usar el mismo horno que productos que contengan gluten. Los panes sin gluten de Arttpa tienen una corteza crujiente y una miga esponjosa y, según los responsables de la marca, *“el sabor es tan bueno que hay que mirar la etiqueta dos veces para asegurarse que son sin gluten”*.

El objetivo de Arttpa es lograr que la gente intolerante al gluten puedan volver a disfrutar de un pan con unas cualidades organolépticas excelentes, elaborado bajo estrictos controles de seguridad, que garanticen siempre la calidad, la uniformidad y la ausencia de gluten; y siempre con certificación Face y espiga barrada.

www.arttpa.com

www.restauracioncolectiva.com Copyright © Restauración Colectiva 2024 / Versión 2.0 / Todos los derechos reservados.