

aglut~~en~~ados®

GUÍA DE PRODUCTOS Y SERVICIOS PARA UNA VIDA LIBRE DE GLUTEN
Año 10 - Número 36 - Marzo 2020



ENTREVISTA

Dr. Ricardo Wright

¿Los celíacos nos alimentamos bien?

Autismo y dieta libre de gluten



SUPERMERCADOS

GLUTEN 100% FREE

ROJAS

TODO PARA EL CELÍACO



SUCURSALES EN NUÑEZ, CABALLITO, MORÓN, SAN JUSTO Y DEVOTO

CABALLITO: Rojas 42. Tel.: 4902-9899/9100

NUÑEZ: Crisologo Larralde 1899, esq. Grecia. Tel.: 4704-6186

MORÓN: Sarmiento 791. Tel.: 4627-6196

SAN JUSTO: Almafuerte 3197. Tel.: 4482-6900

DEVOTO: Lope de Vega 3473. Tel.: 4566-1033

Lunes a
Sábados
9 a 20,30

NUEVA SUCURSAL EN DEVOTO
Lope de Vega 3473, a pasos de Gral Paz
¡Todo gluten free!

Acceptamos todas
las tarjetas y vales
sociales

Tienda online: www.rojasglutenfree.com

/rojasglutenfree

Envíos a todo el país

CONDIMENT S.A.
DESDE 1990 PRODUCIENDO CALIDAD

PRODUCTOS LIBRES DE GLUTEN

30 ANIVERSARIO

PÉRGOLA
Onza de Oro

Onza de Oro Sin T.A.C.C.

Esencias - Flanes - Postres
Gelatinas - Azúcar impalpable
Azúcar color - Esencias
Polvo de hornear - Almidón de maíz

Premezcla para panadería y repostería
Harina de arroz - Goma xántica
Harina de mandioca
Harina de lentejas

Ruta 25 N°911, Matheu, Pcia. Bs. As., Tel: 0348-4460663
celiacos@condimentsa.com.ar

[condiment_celiacos](https://www.facebook.com/condiment_celiacos) Condiment S.A. - Celiacos

Sin T.A.C.C.

PADOAN

ALIMENTOS SIN GLUTEN
Premezclas dulces y saladas
Fideos / Harina de arroz y de mandioca

Nuevas PREMEZCLAS DULCES

www.tahin.com.ar

aglutenedos®

¡ACTUALIZAMOS
LA WEB! ➔

Nueva Guía Online

Fácil para **buscar** y **encontrar** lo que necesitás...

Buscar por: - **rubro** (dietéticas, premezclas, galletitas...etc.)

- **zona**

- **marca**



CONTENIDOS (actuales y anteriores)

Notas de Anunciantes / Entrevistas / Perfil /
Internacional / Historias de Vida

NOTICIAS DE ANUNCIANTES + RECETAS + AGLUTEDATOS + EVENTOS

www.aglutenados.com.ar

EDITORIAL

Comenzamos este **2020, nuestro año número 10, actualizando la web**, que tiene dos grandes novedades: la **Guía Online, libre para buscar** (sin registro previo) y **GRATIS** para publicar, y **Recetas**.

Todos quienes ofrecen productos o servicios libres de gluten pueden publicar online, y hay **beneficios para anunciantes de edición impresa (Participación Premium)**.

Quienes buscan pueden hacerlo **por rubro, zona, marca**, y filtrando por varias categorías (**búsqueda avanzada**).

En esta entrega compartimos la **entrevista con el doctor Wright**, un llamado de atención para revisar nuestra dieta y la de los niños en particular. Además, una **nota sobre autismo y dieta libre de gluten** en la cual Adriana, presidente de Bio Abordajes del Autismo, nos cuenta los beneficios que han experimentado su hijo y otros chicos que pasan por la fundación y adhieren a la DLG, entre otros tratamientos.

Al final de la edición encontrarán información sobre **talleres y reuniones para celíacos**, que, **en tiempos de coronavirus**, recomendamos consultar en cada caso antes de concurrir.

Síguannos en Instagram, Facebook, y visiten www.aglutenados.com.ar, donde hallarán información de ediciones anteriores (notas y entrevistas), la edición digital, recetas, la nueva **GUÍA ONLINE** y mucho más.



Teresa Orgeira

Carolina Rocha

AÑO 10

Edición Número 36 | Marzo 2020

ÍNDICE

EDITORIAL	4
NOTICIAS	5
Anunciante I Condiment S.A.	6
Anunciante II Rojas Gluten Free	8
Autismo y dieta libre de gluten	10
Entrevista Dr. Wright <i>¿Los celíacos nos alimentamos bien?</i>	12
GUÍA	16
PUNTOS DE DISTRIBUCIÓN	20
ÍNDICE DE ANUNCIANTES / AGLUTEDATOS	22

STAFF

Propietaria y Editora Responsable:
Carolina Rocha Cano

Asociada Teresa Orgeira

Diagramación DG. Pablo Gallo

Diseño de Tapa y Avisos
DG. Denise Rubinstein

Correctora Pepa Urrea

Colaboradores Agustín Rocha Cano
y Mario Appel

CONTACTO

info@aglutenados.com.ar

www.aglutenados.com.ar

[f](https://www.facebook.com/aglutenados) [i](https://www.instagram.com/aglutenados) /Aglutenados

Cel.: 11 6627 4850 / 11 2563 3823

Tel.: 11 4790 7535 / 11 2063 2718

CadaDía

La mayonesa light de la familia Cada Día se renovó y ahora **además de ser libre de Gluten Sin TACC**, también es reducida en sodio. Con Cada Día Light uno puede elegir cuidarse a sí mismo y también a su bolsillo. No necesariamente lo Light tiene que ser caro. **“Tan light, que te cuida a vos y a tu bolsillo.”**



Invita a visitarlos y a disfrutar del nuevo Menú que incluirá platos tradicionales y de cocina internacional.
Reservas: 4650 1854.

Stevia DULCI

La manera diferente de endulzar. **20 años endulzando tus comidas de manera natural. Todos sus productos son aptos para diabéticos y celíacos**, no poseen azúcar ni edulcorantes artificiales y no se degradan a altas temperaturas. Probá todos sus productos y animate a descubrir nuevos sabores. [f](#) [i](#) /steviadurli.

CERRO AZUL

Provee una línea de alfajores **SIN TACC**, con opciones para todos. **Clásico:** de dulce de leche, Mousse de limón y chocolate; **Sin azúcar:** Dulce de leche; **Veganos:** Mousse de chocolate, Mousse de limón; **Veganos y sin azúcar:** Mousse de vainilla, Mousse de fresas. Ahora podés pasar por el kiosco y disfrutar del que prefieras.

Semilla cosméticos

Es una marca de **Cosmética Natural con productos Veganos y Crueltyfree**. Incorporaron el concepto de Belleza Saludable, ya que además, sus productos son **Hipoalergénicos y Sin TACC. Es la primera y única marca de Esmaltes para uñas Apta Celíacos avalada por la Asociación Celíaca Argentina**. Todos sus productos son Clínica y Dermatológicamente Testeados. Pueden adquirir sus productos en su tienda online, dietéticas, farmacias y perfumerías.

PADOAN

Molino Arrocero Tahin SA, agradece a todos sus clientes que compran y consumen sus productos libres de gluten, e invitan a probar sus **premezclas para tortas, pizzas y panes, pastas; harina de arroz, fideos secos y arroz elaborado**. La marca tiene presencia además en el **Mercado Central**, Calles Del Arado esquina Del Valle –Tapiales – (a 100 metros del reloj); al cual los invitan a acercarse de **lunes a viernes de 08 a 16hs. y los sábados de 08 a 12hs.**



Abrió sus puertas en Olivos. Una esquina acogedora que **ofrece desayunos, almuerzos, meriendas y brunch**. Amplia oferta de panes para llevar, veganos, figazas, árabe, entre otros. Pastelería, pizzas, sandwiches y platos del día. Mención aparte sus riquísimos scones de queso. Crecen las opciones gluten free en la provincia de Buenos Aires. **Gdor. Ugarte 1799, Olivos**, Vicente López, zona norte GBA.



Cumplimos 30 años desde el acto fundacional de nuestra empresa



Irma Rosales
Desarrollo de Productos
Condiment S.A.

EN 1990 COMENZAMOS CON UNA PLANTA DE 1.200 M² Y QUE HOY DESTINAMOS EXCLUSIVAMENTE A LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS LIBRES DE GLUTEN, MIENTRAS QUE LUEGO NOS EXPANDIMOS A OTRA DE 3000 M², LA QUE SE UTILIZA PARA LA PRODUCCIÓN DE MATERIAS PRIMAS EN GENERAL DESTINADA A GRANDES EMPRESAS INDUSTRIALES Y COMERCIALES.

En la fabricación libre de gluten, **empezamos con un solo producto, el polvo de hornear Pérgola, para luego multiplicarlos** receptando las necesidades de nuestros clientes, especializándonos en productos no sólo libres de gluten, sino casi en su totalidad, libre de azúcares, sal, alérgenos, para

contemplar otras patologías asociadas a la necesidad de una alimentación sin gluten.

Hoy ya ofrecemos más de 55 productos en el mercado, y tratamos de expandirnos día a día en ese mismo sentido, abiertos a las sugerencias de quienes consumen los mismos.





En este año, y a pesar de la difícil contingencia de la coyuntura económica y mundial que no deja de afectarnos **pretendemos alcanzar nuevas metas, y avanzar en el lanzamiento de 20 nuevos productos que se encuentran en proceso de certificación.**

Nada fue fácil, pero nunca dejamos de lado la meta de superación que nos fijamos. **Productos de calidad, a precio justo.** Esta premisa, nuestro lema, resultó compleja, pero, en ese sentido, seguiremos bregando. Queda mucho por hacer; confiamos en nuestras fuerzas y en el apoyo invaluable que recibimos de nuestro personal y de la comunidad celiaca en general. ■



Stevia

DULRI

www.steviadulri.com

El dulce natural

Honestamente stevia

Info@steviadulri.com



La stevia rica y sana, que mantiene todas sus propiedades.

SteviaDulri no contiene azúcar.

No contiene edulcorantes artificiales.

Es apta para diabéticos y libre de gluten



Endulzante obtenido a partir de sustancias de origen

Natural y Vegetal



0%
Calorías



HISTORIA

Rojas Gluten Free comenzó su cadena en el 2015 respondiendo a la alta demanda que hubo durante años en dietética Rojas, en el barrio de Caballito.

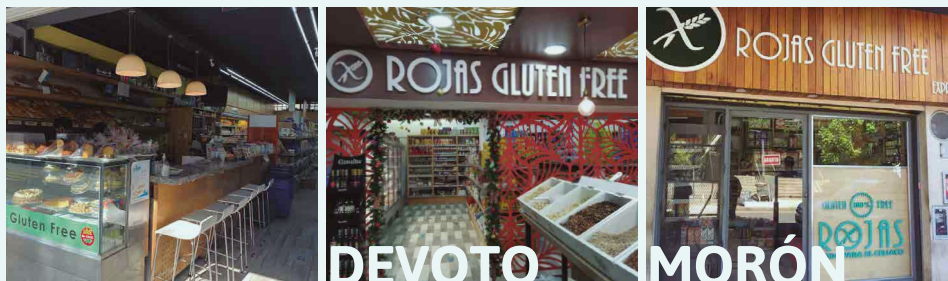


MISIÓN

Ofrecer una experiencia de compra distinta para el celíaco que encuentra en cada lugar amplia variedad de marcas y personal especializado para atender sus consultas. La felicidad y exigencia del cliente es lo que los motiva a seguir creciendo.

Ofrecen
venta online
a todo el país;
aceptan todas
las **tarjetas y**
vales sociales.





DEVOTO

MORÓN



CABALLITO

Actualmente cuentan con sucursales en Caballito, Nuñez, Devoto, Morón y San Justo.



NUÑEZ



SAN JUSTO

Encontrá en la **Guía Online de Aglutinados** información sobre todas las sucursales.

f o VEGANOS Y SIN AZÚCAR



Fco. Sagemüller 930 - Parque Industrial Ciudad de Crespo - Entre Ríos - Argentina | (0343) 4950924 / 4950925 / 4950917 www.julicroc.com.ar

Autismo y dieta libre de gluten



ADRIANA PERALTA, MAMÁ DE MATEO, DIAGNOSTICADO CON TEA (TRASTORNO DEL ESPECTRO AUTISTA), ENCONTRÓ EN LA ALIMENTACIÓN SIN TACC, SIN CASEÍNA (LÁCTEOS ANIMALES) Y SIN AZÚCARES, SORPRENDENTES BENEFICIOS Y UNA SUPERIOR CALIDAD DE VIDA PARA SU HIJO. DE SU EXPERIENCIA SURGE LA FUNDACIÓN QUE HOY PRESIDE.

Adriana creó en 2010 la fundación Bio Abor-dajes del Autismo como resultado de su experiencia con su hijo Mateo.

Mateo, nos cuenta Adriana, **fue diagnosticado cuando tenía dos años y medio**, con TEA medianamente severo y simultáneamente con TEL extremadamente severo (trastorno específico del lenguaje). En ese momento sintió que se le estrujaba el corazón. Para ella ese momento significó un reseteo de su mente, **tuvo que aprender todo de nuevo.**

En su experiencia, **conocer el diagnóstico** pudo paralizarla, pero con el apoyo de muchos y su curiosidad, **se empujó a investigar y a aprender sobre el tema.** “Es la falta de

información lo que nos angustia”, aclara Adriana. “La discapacidad nos sorprende, no sabemos bien de qué se trata, no sabemos cómo accionar. Nadie sabe cómo ser padres, hermanos, abuelos de personas atípicas” nos comenta.

Adriana **decidió buscar las mejores alternativas para ayudar a su hijo.** Inició junto con él **el camino de la biomedicina** que consistió **en un primer paso cambiar rotundamente la alimentación de Mateo.** Hoy nos puede asegurar que su hijo tiene una calidad de vida superior.

Al octavo día de dieta Mateo comenzó a dormir bien. En poco tiempo mejoró su ni-

vel de atención y pudo aprovechar las terapias. Descansado, y sin dolores abdominales, cambió su humor, dejó de agredir. También mejoró su movilidad.

“No fue magia, es ciencia, es evidencia y práctica”, enfatiza Adriana. Hay papers y estudios, en los que se analiza la relación gastrointestinal con trastornos del desarrollo, agrega.

Familiarmente costó mucho adecuarse a este cambio de vida, de alimentación, nos relata. Pero como las mejoras de Mateo fueron tan alentadoras, persistieron aunque resultara difícil, sobre todo fuera del hogar.

La misión de la fundación Bio Abordajes del Autismo es acercar este tipo de recursos a otras familias para que puedan llevar adelante estos tratamientos. Cuentan con la ayuda de varios terapeutas y profesionales para agilizar los trámites.

La Fundación le permite a Adriana observar cómo se logra mejorar muchas de las conductas típicas en el autismo como el aislamiento, autoestimulación, autoagresión, insensibilidad al dolor, cambios radicales de humor, estereotipias, **con sólo eliminar distintos grupos de alimentos, -el gluten entre ellos- de la dieta.** Y si se agrega la integración sensorial como terapia se evidencian mejoras impensadas, concluye.

La dieta sin gluten es FUNDAMENTAL en

opinión de Adriana, para mejorar la calidad de vida de las personas dentro del espectro autista, como así también de síndromes relacionados, como la hiperactividad y el déficit de atención.

Adriana destaca que en la gran mayoría de las familias azules (azul es el color del autismo), los niños devienen en grandes maestros que enseñan a amar, estudiar, relacionarse y hasta a comer de distinta forma. Vale la pena aprender de ellos.

El 2 de abril es el Día Internacional de la toma de conciencia por el Autismo; más allá de esto, cada día podemos aprender y difundir que **los niños con autismo no viven en otro mundo, ¡viven en el nuestro!**



LIC. ADRIANA PERALTA

Presidenta Fundación Bio Abordajes del Autismo. Asesora Nutricional Biomédica. Maestría en Discapacidad. Técnica en Nutrición y Salud. Lic. en Nutrición en trastornos del Neurodesarrollo (EE.UU.)

CA-TA

**COCINA URBANA
SIN GLUTEN**

**CAFÉ /
RESTAURANTE**

Av. Pte. Perón 2011
Haedo
9 a 23.30 hs.

f /catacocinasingluten
@catacocinasingluten
Tel (reservas): 4650-1854



ESTABLECIMIENTO FITOES
BERAZZATEGUI S.R.L.

(+54 11) 4223-2920-4258-2343

www.teramo.com.ar

@teramosintacc

¿Los celíacos nos alimentamos bien?



AGLUTENADOS ENTREVISTÓ AL **DOCTOR EN NUTRICIÓN PEDIÁTRICA RICARDO WRIGHT**, QUIEN RECIENTEMENTE COMPLETÓ SU DOCTORADO EN CIENCIAS DE LA SALUD Y EN ESTA NOTA NOS COMPARTE ALGUNOS DE LOS HALLAZGOS QUE REVELA EN SU TESIS DE DOCTORADO. SE TRATA DE UN TEMA INTERESANTE Y DEL CUAL, NOS COMENTA, NO HABÍA ESTUDIOS EN LA ARGENTINA HASTA AHORA.

Aglutenados: Ricardo, contanos cuál fue el objetivo de tu tesis.

Ricardo Wright: Se trató de identificar y contrastar la relación entre alimentación, estado nutricional y reservas de micronutrientes en niños celíacos y no celíacos atendidos en servicios públicos de salud del Gran La Plata.

A.: ¿Cuántos casos estudiaste, y cómo se compuso tu población objetivo en términos sociodemográficos?

R.W.: Estudiamos cuarenta niños celíacos y cuarenta niños no celíacos entre seis y once años, de ambos sexos; niños que se atendían en el Hospital, de un nivel socioeconómico medio/medio bajo.

A.: ¿Hace cuánto los niños celíacos venían haciendo dieta?

R.W.: Buscamos niños que tuvieran al menos un año como celíacos (la media de diagnóstico fue aproximadamente de cuatro años), siguiendo la dieta libre de gluten. Fuimos muy cuidadosos en la selección de la muestra; debíamos asegurarnos de que ya tuvieran una normal absorción de nutrientes y un estado de salud óptimo en todos los casos.

A.: ¿Cuál es la principal conclusión que lograste obtener en cuanto a la nutrición en ambos grupos?

R.W.: En primer término, concluimos que ambos grupos presentan deficiencias en cuanto a la alimentación, evidenciadas principalmente por un bajo consumo de frutas, verduras y legumbres, y exceso de productos industrializados. En referencia a los niños celíacos, encontramos en este grupo un riesgo más alto a presentar mayor exceso de peso y riesgo cardiometabólico.

A.: ¿Qué significa que haya un riesgo cardiometabólico?

R.W.: Que esos niños tienen una mayor probabilidad de enfermedades cardiovasculares y metabólicas (diabetes, aumento de triglicéridos, colesterol, entre otras) por este factor de riesgo que conllevan, que es la obesidad en algunos casos, o simplemente malnutrición, en otros.

A.: Es alarmante lo que contás. ¿Por qué se da que el grupo de celíacos resulta estar peor nutrido con más exceso de peso? ¿Cuáles serían las causas?

R.W.: Observamos que este grupo presenta una ingesta mayor de hidratos de car-

PUGLISI
Alimentos del Mar

Sin T.A.C.C.

Momentos de Puglisi

Conservas Puglisi
www.conservaspuglisi.com.ar

“LO PRIMERO QUE LES PREGUNTO A ESOS PADRES CUYOS NIÑOS NO COMEN FRUTAS Y VERDURAS ES SI ELLOS LAS CONSUMEN, Y GENERALMENTE LA RESPUESTA ES NEGATIVA. **LOS NIÑOS SON GRANDES IMITADORES: SI LOS PADRES CONSUMEN FRUTAS, SEGURAMENTE ELLOS LO HAGAN TAMBIÉN.**”



bono, proteínas, grasas, y menor de hierro y ácido fólico que el grupo control. Una de las causas puede explicarse por que las harinas libres de gluten no están fortificadas con hierro, como sí lo está la harina de trigo. Una ley sancionada hace ya más de una década obligó a fortificar las harinas para ayudar a prevenir anemias.

A: No tenía idea de esto. Pero además, por lo que decís, hay en ambos grupos una deficiencia en la ingesta de frutas y verduras...

R.W: Sí, la ingesta diaria de frutas y verduras recomendada por la OMS (Organización Mundial de la Salud) es de 400 gramos, y en ambos grupos no llegó a los 300 gramos.

En niños celíacos, 280 gramos; en niños no celíacos, 210 gramos.

A: Entonces podemos concluir que ambos grupos estudiados están mal nutridos, mal alimentados.

R.W: Sí, el tema es que los celíacos son los que tienen mayor riesgo cardiometabólico, y eso es preocupante. Igualmente cabe aclarar que no es un problema en particular de la Enfermedad Celíaca, sino de la población en su totalidad. Cada vez más, la población come con menor calidad nutricional.

A: Como nutricionista, ¿qué acciones implementás para tratar de revertir esta situación?



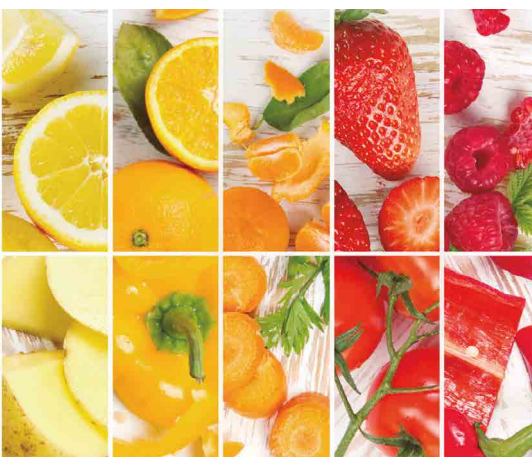
Ani M. Leylek

Lic. en Nutrición
(U.B.A)

M.N. 9978 - M.P. 5106

DIABETES • OBESIDAD

✉ ani.leylek@hotmail.com ☎ (54 9) 11 3059 8951



R.W.: Primero, estudiar para conocer (tesis). Ahora que la tesis está terminada y publicada, me interesa mucho la difusión del tema para que tomemos conciencia y trabajemos desde diversos ámbitos con el fin de mejorar la nutrición de nuestros niños. **Es una tarea de prevención, claramente, ya que con certeza un cambio en la alimentación ayudaría a prevenir patologías complicadas a futuro.**

A: ¿Desde el Estado se realizan campañas en este sentido?

R.W.: Se realizan algunas acciones. Ahora, teniendo en cuenta los gastos en salud que se ahorraría un Estado si la población tuviera una alimentación más equilibrada, creo que

amerita una mayor inversión. **Hoy, en la Argentina, tenemos un 30 o 35 por ciento de exceso de peso en niños, y un 60 por ciento en adultos.**

A: Es tremendo, Ricardo. En tu caso, como nutricionista de niños, ¿qué consejos les podés dar a los padres que se enfrentan con este problema o cuyos niños se niegan a comer alimentos más saludables?

R.W.: Lo primero que les pregunto a esos padres cuyos niños no comen frutas y verduras es si ellos las consumen, y generalmente la respuesta es negativa. Los niños —sobre todo los pequeños— son grandes imitadores: si los padres consumen frutas, seguramente ellos lo hagan también.

ES UN TRABAJO DE EDUCACIÓN ALIMENTARIA QUE DEBE DARSE EN CASA, EN COMEDORES ESCOLARES, INCLUSO EN CUMPLEAÑOS. HAY QUE TOMAR CONCIENCIA DE LO QUE COMEMOS. Y PARA LOS CELÍACOS ESTO ES AUN MÁS CIERTO.



Alimentos Libres de Gluten

Lunes a Sábado de 9 a 12.30 hs. y de 16.30 a 19.30 hs.
9 de Julio 1121 - San Fernando
celihaus@live.com





+ 15 5877 6017



América 3150, Esperanza, Santa Fe
info@alimentosangiola.com.ar
(03496) 426942

 /angiolaoficial



Sabores:
Limón
Vainilla
Naranja
Chocolate

www.alimentosangiola.com.ar

GUÍA DE PRODUCTOS & SERVICIOS LIBRES DE GLUTEN

ADEREZOS

ARYTZA
Mostazas, Aderezos y Mayonesa
 (5411) 4551-6723 / info@arytza.com.ar
 www.arytza.com.ar

Ver aviso en página 24



AGD
 ALIMENTOS NATURALES

ALFAJORES

Angiola
Recetas con Historia
 SIN GLUTEN

Ver aviso en página 15

América 3150, Esperanza, Santa Fe
 (03496) 426942
 info@alimentosangiola.com.ar
 www.alimentosangiola.com.ar

 /angiolaoficial

Celimundo Alimentos Libres de Gluten, Sin Tacc
 @ celimundo sintaccandil
 celimundotandil@gmail.com
 www.celimundo.com

ENVÍOS A TODO EL PAÍS

VENTA MAYORISTA Y MINORISTA

Celimundo
 Rodríguez 1343 - Tandil - Buenos Aires
 Tel: (0249) 4220705 / Cel: (0249) 15433-1215



CERRO AZUL
 Ver aviso en página 9



Lulemuu
 www.lulemuu.com.ar

Búscanos en Facebook  y en Instagram 
 info@lulemuu.com.ar

ALMIDONES



Para recetas y consejos de uso, visita:
 www.glutal.com.ar

Libre de gluten!

 CACAO EN POLVO 100% NATURAL

EL QUILLA
 Cacao

www.cacaoelquilla.com.ar T.: (0342) 4528107/4539050

CONSERVAS

Ver aviso en página 13



PUGLISI
 Alimentos del Mar

info@conservasuglisi.com.ar / www.conservasuglisi.com.ar

PUBLICÁ EN
aglutenados

4790 7535 / 153 559 4469 / 2063 2718

COSMÉTICA

Semilla
cosméticos

Ver aviso en página 23

COSMÉTICA NATURAL 100% VEGANA
CRUELTY FREE | HIPOALERGÉNICA | SIN TACC

11 3431-8031 / 116612-5386 www.semillacosmeticos.com.ar

@semillacosmeticos

DIETÉTICAS / VENTA DE PRODUCTOS LDG

+15 5877 6017

Ver aviso en página 15

CelitHaus
Alimentos Libres de Gluten

Celimanía

Avellaneda 1531 (esq. San Martín),
Florida, Vicente Lopez
PRODUCTOS LIBRES DE GLUTEN

+54911 6543-0936

[celimaniaflorida](http://celimaniaflorida.com)

Celimundo Alimentos Libres de Gluten, Sin Tacc.
celimundodintandil@gmail.com
www.celimundo.com

ENVÍOS A TODO EL PAÍS

Celimundo

Rodriguez 1343 - Tandil - Buenos Aires
Tel: (0249) 4220705 / Cel: (0249) 15433-1215

VENTA MAYORISTA Y MINORISTA

Ver aviso en página 2

SUPERMERCADOS

GLUTEN 100% FREE

ROJAS

www.rojasglutenfree.com

CABALLITO
NUÑEZ
MORÓN
SAN JUSTO
DEVOTO

Colón 949 (esquina Capilla del Señor)
Tel: (03489) 427800 / 3489 513951

New Life

Primer Almacén LIBRE DE GLUTEN en Campana

Abierto de Martes a Domingo

New Life gluten free
newlifeglutenfree@gmail.com

ENDULZANTES

Stevia
DULCI

Ver aviso en página 7

www.steviadulci.com

ESPECIAS

Ver aviso en página 2

CONDIMENT S.A.
DESDE 1990 PRODUCIENDO CALIDAD

PRODUCTOS LIBRES DE GLUTEN

Tel: 0348-4460555
celiacos@condimentsa.com.ar

PERGOLA

FIAMBRES / EMBUTIDOS



CABAÑA SR *La excelencia de nuestros productos nos distingue.*

www.fsantaritasrl.com.ar

GALLETITAS

Angiola
Recetas con Historia
SIN GLUTEN

Ver aviso en página 15

América 3150, Esperanza, Santa Fe
(03496) 426942
info@alimentosangiola.com.ar
www.alimentosangiola.com.ar

[/angiolaoficial](https://www.facebook.com/angiolaoficial)

CERRO AZUL

Ver aviso en página 9



HARINAS



Para recetas y consejos de uso, visitá:
www.glutal.com.ar

Libre de gluten!

PADOAN

ALIMENTOS SIN GLUTEN

Ver aviso en página 2

Premezclas dulces y saladas
Fideos / Harina de arroz
y de mandioca

www.tahin.com.ar

PASTAS FRESCAS / SECAS

DOÑA ROSA

Pastas naturales de maíz y arroz

PUNTOS DE VENTA: Fábrica: 4259.4307
Quilmes 4224.0752 y 4253.9466 / Bernal 4251.5334 / Berazategui: 4216.7654 / Barracas 4300.1331
pastasingluten@gmail.com www.doñarosasingluten.com.ar

Teramo

pastas 100% maíz

LIBRE DE GLUTEN

Ver aviso en página 11

Tirabuzón/Rigatone
Penne Rigate/Municiones
Sopa familiar/Lasagna

(+54 11) 4223-2920 • 4258-2343
www.teramo.com.ar [@teramosintac](https://www.instagram.com/teramosintac)

PREMEZCLAS

onza de Oro

Ver aviso en página 2

CONDIMENT S.A.
DESDE 1990 PRODUCIENDO CALIDAD

PRODUCTOS LIBRES DE GLUTEN

Tel: 0348-4460555
celiacos@condimentsa.com.ar

PREMEZCLAS
Línea de Pastelería Horneable

LEDEVIT

Seguinos en: [/ledevitoficial](https://www.facebook.com/ledevitoficial) [/ledevitoficial](https://www.instagram.com/ledevitoficial) www.ledevit.com



Glutal

(54) 3496-420526
(54) 11 4784-3514/
3536/3544



www.glutal.com.ar

PREMEZCLAS (Cont.)



PADOAN

ALIMENTOS SIN GLUTEN

Ver aviso en página 2

Premezclas dulces y saladas
Fideos / Harina de arroz
y de mandioca

www.tahin.com.ar



FEINKÖ + GREEN&CO.
ÚNICA PREMEZCLA DE MAÍZ

AREPAS, PIZZA Y PAN

3 EN 1 SIN SAL AGREGADA
FÁCIL Y RÁPIDO DE COCINAR

WWW.GREENCO.COM.AR

QUESOS



ARRIVATA
ESPECIALISTAS DE QUESOS

Specialistas en mozzarella fresca de vaca y búfala,
Burrata, quesos ahumados, mascarpone y ricotta

www.arrivata.com.ar consulta@arrivata.com.ar

REPOSTERÍA



LEDEVIT

Visitanos en www.ledevit.com

Seguinos en
[f](https://www.facebook.com/ledevitoficial) [i](https://www.instagram.com/ledevitoficial) /ledevitoficial

Crema Base No Láctea

RESTAURANTE / BAR-CAFETERÍA



Ver aviso en página 11

[f](https://www.facebook.com/catacocinasingluten) /catacocinasingluten
[@catacocinasingluten](https://www.instagram.com/catacocinasingluten)
Tel (reservas): 4650-1854
cata.cocinasingluten@gmail.com

SUPERMERCADOS

GLUTEN 100% FREE



Ver aviso en página 2

Rojas 42, Caballito
Tel.: 4902-9899/9100
Lunes a sábado de 9 a 20.30 hs.

[f](https://www.facebook.com/rojasglutenfree) [i](https://www.instagram.com/rojasglutenfree) /rojasglutenfree
Tienda online: www.rojasglutenfree.com



Ver aviso en página 23

1130156778
[f](https://www.facebook.com/livingglutenfreeolivos) [i](https://www.instagram.com/livingglutenfreeolivos) livingglutenfreeolivos
www.livingglutenfree.com.ar

**MENÚ GLUTEN FREE
COMPRANDO
TU HAMBURGUESA
PAPAS CON CHEDDAR
DE REGALO**
(RECORTÁ ESTE AVISO)



Ver aviso en página 2

¿Dónde estamos?
- Fitz Roy 1970, Palermo, CABA -
183 608 1317
www.karysburger.com

SNACKS



Ver aviso en página 9

Acercate a lo rico y saludable.

julicroc snacks

Trabajo en Argentina

Fco. Sagemüller 930 - Parque Industrial - Ciudad de Crespo - Entre Ríos - Argentina
(0343) 4950924 / 4950925 / 4950917
www.julicroc.com.ar

iCHIPÁ DEL BUENO!



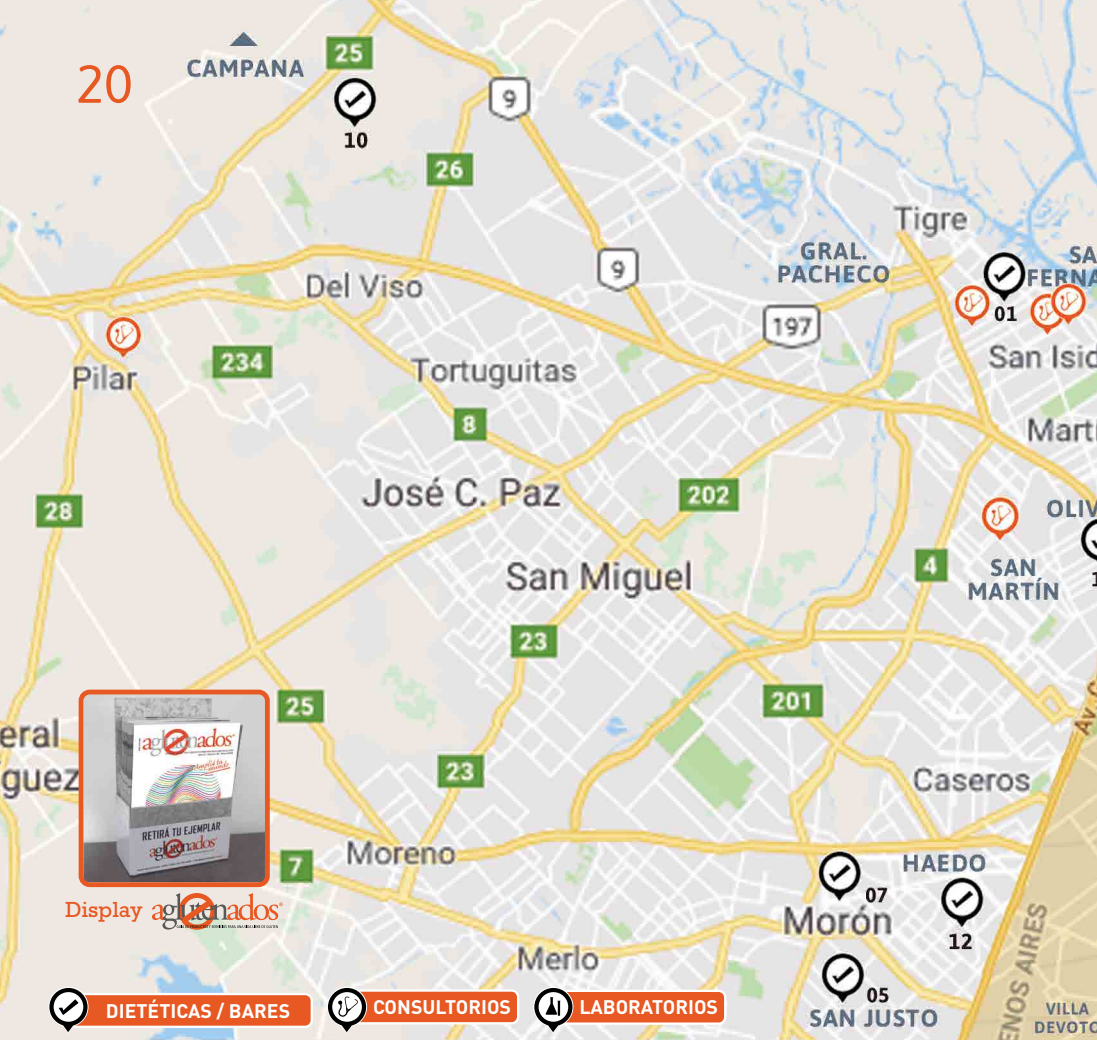
ventaschipanga@gmail.com
[@chipaltinerante](https://www.instagram.com/chipaltinerante)

- * CONGELADO Y LISTO PARA HORNEAR
- * HORNEAMOS EN TU EVENTO
- * 100% GLUTEN FREE
- * AUTISM FRIENDLY

GRACIAS POR MENCIONAR



cuando contacte a los anunciantes



Display aglutenedos

-  **DIETÉTICAS / BARES**
-  **CONSULTORIOS**
-  **LABORATORIOS**

REFERENCIAS

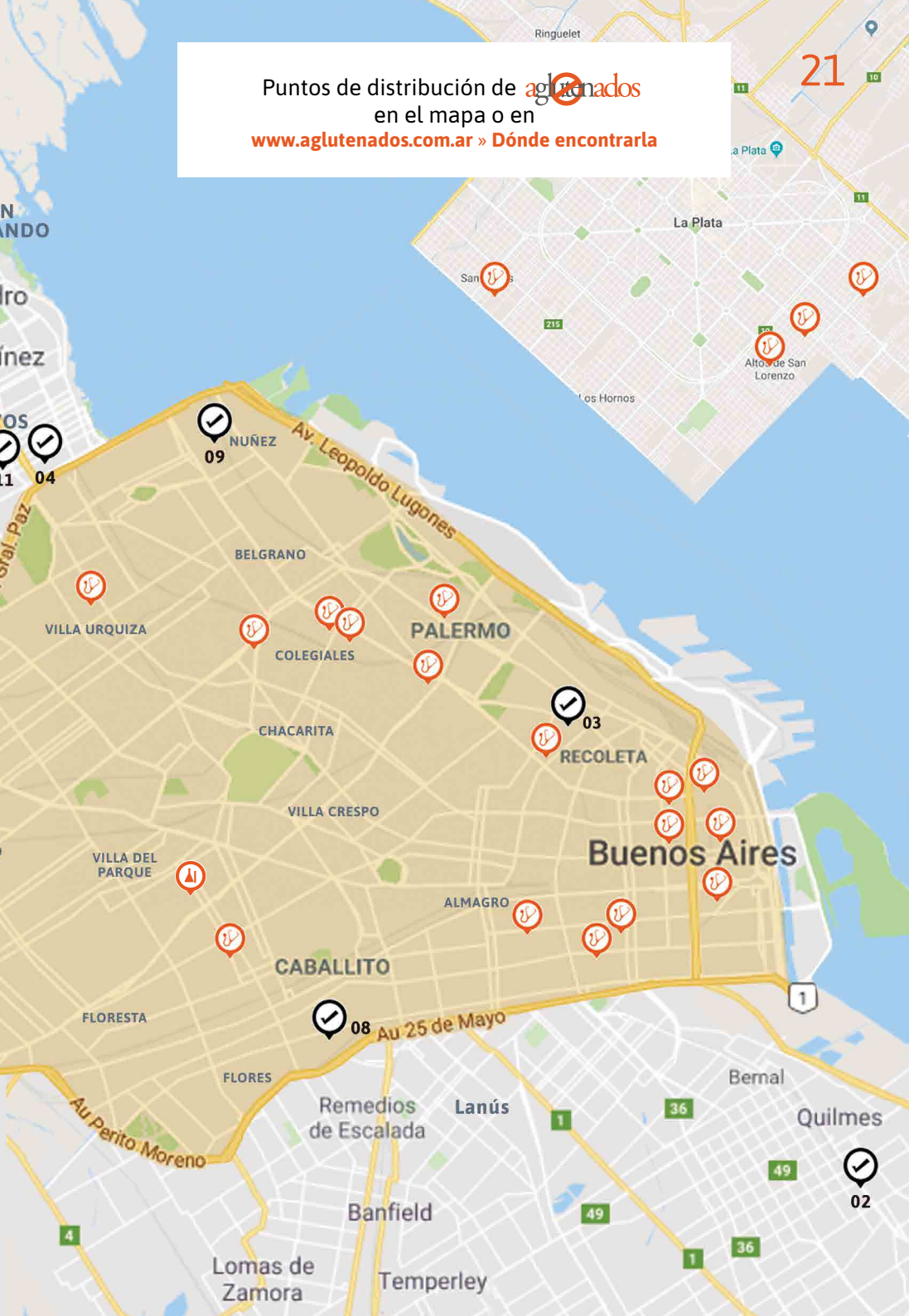
01. Celihaus	05. Rojas Gluten Free (San Justo)	09. Rojas Gluten Free (Nuñez)
02. Doña Rosa	06. Rojas Gluten Free (Villa Devoto)	10. New Life Gluten Free
03. Kary's Burger Class	07. Rojas Gluten Free (Morón)	11. Living Gluten Free
04. Celimanía	08. Rojas Gluten Free (Caballito)	12. CATA

Otros puntos de distribución: Entre Ríos y Tandil

Ver datos en índice de Anunciantes pág. 22-

Interesados en la alimentación libre de gluten:
info@aglutenedos.com.ar - www.aglutenedos.com.ar - [f /AgLutenados](https://www.facebook.com/AgLutenados) [i AgLutenados](https://www.instagram.com/AgLutenados)

Puntos de distribución de ~~aglutinados~~
en el mapa o en
www.aglutenados.com.ar » **Dónde encontrarla**



» AGLUTEDATOS

ACA

ASOCIACIÓN CELÍACA ARGENTINA
Consultar por próximas reuniones:
Tel.: (0221) 451 6126 - info@celiaco.org.ar
www.celiaco.org.ar

ANMAT

Consulta online del listado integrado de ALG.
www.anmat.gob.ar

CAPALIGLU

CÁMARA ARGENTINA DE PRODUCTORES DE
ALIMENTOS LIBRES DE GLUTEN Y AFINES
info@capaliglu.org.ar / www.capaliglu.org.ar

Ce.Di.Ce

CENTRO DE DIFUSIÓN DE LA CELIAQUÍA
contacto@cedice.com.ar / www.cedice.com.ar

CEPAN

CENTRO DE PREVENCIÓN Y ASISTENCIA
EN NUTRICIÓN
Talleres 2020: Retoman en marzo. Los 2°
lunes de cada mes de 9 a 11 hs. Informes:
Tel.: (03327) 441657 / cepan@tigre.gov.ar

GPLC

GRUPO PROMOTOR LEY CELÍACA
consultas@ley-celiaca.com.ar

HOSPITAL DR. B. UDAONDO

Consultar por Reuniones.
Tel.: 4306-4641 al 44. Int. 172
alimentacion_udaondo@buenosaires.gob.ar

SAGE

SOCIEDAD ARGENTINA DE
GASTROENTEROLOGÍA
Presidente: Dr. Edgardo Smecuol.
Tel.: (11) 4816 9391 / 9396
sagesecretaria@gmail.com / www.sage.org.ar

» ÍNDICE DE ANUNCIANTES

Angiola	15
Arrivata	19
Arytza	16
Cabaña Santa rita	17
Cada Día	24
CATA	11
Celihaus	15
Celimanía	17
Celimundo	17
Cerro Azul	9
Chipanga	19
Condiment S.A.	2
Doña Rosa	18
El quilla	16
Feinkö	19
Glutal	18
Julicroc	9
Kary's Burger Class	19
Ledevit	18
Living Gluten Free	23
Lulemuu	16
New Life Campana	17
Nutricionista Ani Leylek	14
Padoan	2
Puglisi	13
Rojas Gluten Free	2
Semilla Cosméticos	23
Stevia Dulri	7
Teramo	11



Gdor. Ugarte 1799,
Olivos, Bs. As.
☎ 77047892
De 9 a 19.30 hs.

📞 1130156778

f @ livingglutenfreeolivos

www.livingglutenfree.com.ar

DESAYUNOS
BRUNCH
ALMUERZOS
MERIENDAS



Semilla
cosméticos



COSMÉTICA NATURAL 100% VEGANA
CRUELTY FREE | HIPOALERGÉNICA | SIN TACC



Primera y única marca Argentina
con esmaltes para uñas
avalada por la
Asociación Celíaca Argentina

¡Escanear el **Código QR**
con la cámara de tu celular
y conocé tu Punto de
Venta más cercano!



f @ semillacosméticos

📞 11 3431-8031 / 116612-5386

www.semillacosméticos.com.ar

aglutenados®

¡¡ATENCIÓN!!
Comerciante / Productor / Distribuidor / Servicios
¡¡SUMATE GRATIS!!

Nueva Guía Online
podés sumar tu marca / producto
GRATIS en el rubro que elijas....
(dietética, pmezclas, restaurante.etc.)

Consultar:
* Sucursales
* Fotos / Videos
* Rubros Adicionales
* Banners / Sliders
* Recetas

PARTICIPACIÓN GRATUITA INCLUYE MARCA / TELÉFONO / MAIL / WEB O FACEBOOK EN EL RUBRO ELEGIDO

ANUNCIANTES DE EDICIÓN IMPRESA* ACCEDEN A **PREMIUM ONLINE** POR UN AÑO COMPLETO

* Anunciantes que invierten desde \$ 7500.- en el año. Premium incluye LOGO y pantalla adicional con más info. Consultar

www.aglutenados.com.ar

COMER SANO SE DISFRUTA MÁS

MENOS SODIO, MENOS CALORÍAS,
MÁS MAYONESA

