

Nuevo Pata de Cerdo 214



RICO Y A UN PRECIO MUY CONVENIENTE

Libre de Gluten sin T.A.C.C.







TODAS LAS FAMILIAS TIENEN SU MAGIA



MAYONESA Y SALSA GOLF NATURA

KETCHUP NATURA

MOSTAZA NATURA















La familia de productos Natura es apta para celíacos.

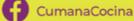


www.natura.com.ar / www.recetasnatura.com.ar ① @ @ @ MundoNaturaArgentina

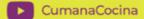


Vuevo-envase CONCIERRE HERMÉTICO

Visitá nuestra web www.cumana.com.ar









Nueva línea de fraccionados ahora en dovpack





4687.9199

4687.1500

Un sabor tradicional que marca la diferencia...

www.dondecimo.com.ar

info@dondecimo.com.ar

• O AGLUTENADOS.COM.AR O O



EDICIÓN DIGITAL Contenidos en la **Biblioteca Virtual** (Menú Notas):

- Entrevistas con profesionales de la salud
- Historias de vida
- Notas de anunciantes
- Internacional: ser celíaco en otros países del mundo

NOTICIAS DE ANUNCIANTES + RECETAS + AGLUTEDATOS + EVENTOS

En @ @aglutenados: Posteos con información sobre la vida libre de gluten.



ÍNDICE



ANUNCIANTE •
NATURA
Cake pop de zanahoria y coco



ANUNCIANTE · RIOSMA Jamón Pata de Cerdo 214



ANUNCIANTE •
TAN NATURAL
Nuevos lanzamientos



ANUNCIANTE •PUGLISI
Conservas de Pescados sin tacc







CANALES DE CONTACTO

STAFF

Propietaria y Editora Responsable:Carolina Rocha Cano

Diagramación DG. Alejandra De Luca

Diseño de Tapa y Avisos DG. Denise Rubinstein **Correctora** Pepa Urrea

Colaboradores
Mario Appel
Camila Romanazzi
Marcela Rubins



NOTA • Un alimento libre de gluten ¿siempre es apto para celíacos?



NOTA • La importancia de sentirse incluido

GUIA DE PRODUCTOS POR RUBRO GUIA DE PROFESIONALES

NOTICIAS DE ANUNCIANTES

EDITORIAL

Comienza el año con algunas novedades de parte de nuestros anunciantes: nuevos logos, nuevos productos, nuevos packagings. algunos con el nuevo etiquetado frontal, los famosos octógonos negros.

En esta edición tratamos dos temas relevantes para la vida de una persona celíaca: la alimentación libre de gluten y la diferencia entre un producto libre de gluten y uno apto para celíacos. Además, seguiremos profundizando el tema en un vivo de Instagram con profesionales de la salud.

El otro tema es el de la inclusión de, en este caso, niños y niñas celíacos en las escuelas y los comedores escolares o de otras instituciones tales como clubes: la importancia de incluir, de evitar las diferencias, cuando eso es posible; la inclusión en todos los aspectos, siempre.

Entre los anunciantes, Natura nos comparte algunas de las tantas recetas sin tacc que tienen en su web y en su app; Tan Natural nos detalla información sobre sus productos para el cabello libres de gluten; Riosma y Puglisi también comparten novedades.

¡Disfruten de la edición!





PRODUCTOS LIBRES DE GLUTEN?

EN LA GUÍA ONLINE DE AGLUTENADOS HAY UN LUGAR PARA VOS

LIBRE PARA BUSCAR, GRATIS PARA PUBLICAR



QUIERO SUMARME GRATIS

ANUNCIANTES DE EDICIÓN DIGITAL ACCEDEN A PREMIUM ONLINE

www.aglutenados.com.ar

Hacé click sobre el logo de nuestros anunciantes y conocé más.





Presenta su nueva línea de fraccionados ahora en doypack: nuevo envase con cierre hermético. Visitalos en la web y redes.

Cumaná Sabores que unen.



La premezcla para preparar Macarons Ledevit permite elaborarlos de manera rápida, sencilla y en pocos pasos. **Sólo se necesita el agregado de agua**. **Clickeá acá** para ver el paso a paso de la preparación.



Helados sin tacc con mucho sabor para disfrutar. La línea sin TACC se elabora bajo estrictas normas de producción. Encontrá los siguientes gustos apto celíacos: chocolate, dulce de leche, americana, maracuyá, frambuesa y chocolate blanco.



La marca lanzará próximamente al mercado dos nuevos productos: rebozador y un sustituto vegetal de huevo. Estos productos se suman a las premezclas para hacer masas dulces y saladas, y las harinas de sorgo, trigo sarraceno y maíz.





Riosma líder en el desarrollo de fiambres y embutidos ofrece con su marca 214 una amplia variedad de productos alimenticios Libres de Gluten: Jamones, Mortadelas, Milanes, bondiolas, lomos ibérico; además, las deliciosas salchichas y hamburguesas de la marca.



Con Padoan como marca insignia, los arroces del Molino Arrocero Tahin reflejan pasión por la calidad que caracteriza su trabajo. El mejor arroz para crear los mejores productos: premezclas (para tortas, pastas, pan y pizza), harina de arroz y fideos.



Y sus marcas Pérgola, Onza de Oro y Huerta Verde los saludan en este nuevo año que comienza. Los invitan a cocinar y condimentar con sus productos libres de gluten: harinas, premezcla, azúcar impalpable, polvo de hornear, goma xántica, esencias, almidón de maíz, polvos para postres, gelatinas, y condimentos.







NOTICIAS



Actualizó su Logo y presenta envases con nuevos diseños. El sabor y la calidad, los de siempre. Un endulzante natural alternativo al azúcar, 100% vegetal, cero calorías y sin aditivos, con un proceso de extracción que no agrede al medio ambiente. Endulzando con Stevia desde 1999.



Desde 1957 está presente en cada rincón de Argentina acompañando tus momentos para que sean ¡únicos! Cuentan con una línea completa de fiambres de calidad artesanal sin tacc y libre de gluten. Unicos por su sabor y calidad. Conocé toda la línea sin TACC en



Elabora fiambres de alta calidad aptos para celíacos: Jamón Cocido, Jamón Crudo, Bondiola y Pastrón. Estos fiambres se logran gracias a la cuidadosa selección de la materia prima, la experiencia del trabajo artesanal, el estacionamiento adecuado y el uso de la última tecnología higiénico sanitaria.

Un alimento libre de gluten ¿siempre es apto para celíacos?

Esta nota surge a raíz de una situación polémica que desató un posteo en Instagram que hicimos desde Aglutenados, en el cual advertimos que un alimento libre de gluten, si entra en contacto con partículas de gluten, deja de ser apto para celíacos. Sin embargo, sigue siendo un alimento libre de gluten, pero no para nosotros, los que somos celíacos. ¿Podrían consumir un producto libre de gluten en esta situación otras personas que siguen dieta libre de gluten y no son celíacas?

Cuando se trata de productos rotulados y envasados queda claro que, si el producto tiene logo apto celíacos, está envasado y figura en el listado del ANMAT, ese producto es libre de gluten y apto para celíacos. Excepto que se contamine luego de abierto el envase, en su manipulación o contacto con otros alimentos. En este caso los celíacos no debemos consumirlo. Ahora, ¿otras personas que siguen dieta libre de gluten y no son celíacos podrían consumirlo?





Prof. Paz Temprano Lic. en Nutrición



María Laura Moreno Médica Gastroenteróloga

Ambas son miembros del equipo de Intestino Delgado que lidera el Dr. Julio Bai en el Hospital Dr. Carlos B. Udaondo

NOTA

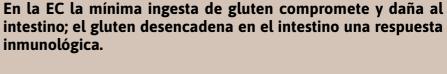
Si vamos a comer a un restaurante que no es ciento por ciento libre de gluten y pedimos un bife con ensalada de tomate, ese alimento es libre de gluten por naturaleza. Pero, si el tomate estuvo cortado en la tabla donde se corta el pan o si el bife fue hecho en una sartén donde antes se cocinó una milanesa, ese alimento libre de gluten no es apto para celíacos. ¿Es apto para personas que eligen comer sin gluten por otros motivos (por moda, porque se sienten mejor, porque son sensibles al gluten/trigo aunque no celíacos, porque son intolerantes al trigo o alérgicos al gluten?



"Está claro que un celíaco bien diagnosticado no debería consumir productos contaminados con gluten, por mínima que se considere esa contaminación"

Podría serlo o no. Y eso depende de cada persona.

Está claro que un celíaco bien diagnosticado no debería consumir productos contaminados con gluten, por mínima que se considere esa contaminación. Ya sabemos que una mínima partícula de gluten (una miga de pan, para dar un ejemplo) nos hace daño, incluso aunque no lo notemos.



Estas otras intolerancias alimentarias mencionadas tienen una genética diferente. La doctora María Laura Moreno, médica gastroenteróloga del Hospital Dr. B. Udaondo, nos aclara lo siguiente: se sabe que la sensibilidad al gluten/trigo no celíaca está mediada por la llamada "inmunidad innata", una serie de mediadores de inflamación de bajo grado que no llevan a desarrollar enteropatía inmunomediada como en la enfermedad celíaca. Además no existen marcadores biológicos posibles de medir en análisis clínicos de rutina.

En la sensibilidad al gluten/trigo no celíaca no está tan claro el grado de adhesión a la dieta libre de gluten, ni si tiene que ser estricto o no, porque no hay aún estudios en relación con cuál sería una dosis disparadora de síntomas.

Con respecto a la alergia al gluten, explica la doctora, depende de los síntomas que cada persona tenga: pueden ser síntomas en la piel, respiratorios. En estos casos la ingesta de gluten dispara síntomas, y en este sentido los pacientes se deben cuidar bastante. Cada paciente probablemente tenga una sensibilidad individual, difícil de medir. Cada cuadro es particular. No







hay data de que estos pacientes, si ingieren gluten, se compliquen con otras patologías más severas, pero sí es cierto que los síntomas pueden ser insoportables, incómodos en el menor de los casos, o incluso pueden alterar su calidad de vida. El objetivo de la dieta en estos casos apunta a esto, a manejar la sintomatología.



En cuanto a los intolerantes al trigo, continúa la Dra. Moreno, hasta hoy no se conoce que estos pacientes se compliquen con patologías más severas, y el tratamiento apunta a mejorar su sintomatología y calidad de vida. La dieta libre de gluten puede ayudar a controlar los síntomas, pero en principio no requiere el control estricto como en el paciente celíaco, salvo que ello desencadene síntomas.

Al preguntarle a la licenciada en Nutrición y profesora Paz Temprano, también miembro del Equipo de Intestino Delgado del Hospital Dr. Carlos B. Udaondo, acerca de si estas patologías relacionadas al gluten, como la sensibilidad o la intolerancia, debían tener el mismo cuidado en la contaminación cruzada que los celíacos, nos respondió que "en el caso de estas otras

intolerancias no celíacas estos pacientes sólo deben excluir harinas y derivados".

Para reforzar la información sobre esta temática, nos remitimos también a <u>una nota que hicimos con la doctora Dolores Matoso</u>, quien remarcaba, entre otros temas, que **"por cada celíaco hay aproximadamente siete personas que son intolerantes al trigo".**

En resumen, en estas intolerancias alimentarias mencionadas la ingesta de gluten produce síntomas pero, hasta donde se sabe hoy, no provocan una respuesta inmunológica del intestino. Por eso estas personas podrían, en algunos casos, sentirse mal luego de comer gluten, pero no estarían desencadenando un daño en su intestino como les sucede a las personas con enfermedad celíaca. Hoy sabemos que el gluten afecta a muchas personas, y no solamente a los celíacos.

Como ejemplo de lo conversado les contamos un par de situaciones vividas recientemente.

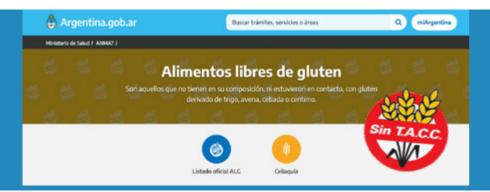
Nos comunicamos con una cafetería a través de Instagram para consultar si tenían opciones sin gluten para merendar. La respuesta fue que sí, que contaban con alimentos sin gluten. Sin embargo, cuando efectivamente fuimos al lugar, al volver a pre-



guntar por estas opciones y haciendo referencia a la EC nos respondieron que aquellos alimentos que no tenían gluten se cocinaban en el mismo lugar que los demás alimentos con gluten. Por ende, **confirmaron que había contaminación cruzada**.

Para la confitería en cuestión, los alimentos que exhibían eran sin gluten, **pero no aptos para celíacos**, ya que los dulces sin gluten entraban en contacto con los que sí tenían gluten en el momento de la cocción.

A raíz de esto, nos preguntamos... ¿a quiénes están destinados estos alimentos? En principio, a todos los que no son celíacos.



Un alérgico al gluten decidirá consumirlo o no según su sintomatología, según cuán incómodos sean los síntomas que le provoca la ingesta de gluten, al igual que una persona con sensibilidad al gluten/trigo no celíaca o un intolerante al trigo.

Hace pocos días, una reconocida marca que cuenta con varias sucursales donde comer nos respondió, frente a la consulta, que tenían alimentos sin gluten, no aptos para celíacos por la contaminación cruzada. Si bien la respuesta puede no caernos bien, porque no nos tienen en cuenta, consideramos que es una respuesta honesta, precisa y que evita la confusión y el riesgo. Lamentablemnte muchos lugares no hacen esta diferencia; y

sólo podemos detectar que los productos no son aptos, haciendo las preguntas y repreguntas necesarias.

En los casos de locales que no tienen posiblidad de cocinar productos aptos por temas de espacio sería bueno que sumaran opciones envasadas de alguna marca certificada libre de gluten para que los celíacos podamos concurrir al lugar y no estar como espectadores mientras los demas comen. O simplemente no poder ir.

Para terminar podemos decir que todos los alimentos aptos para celíacos son sin gluten, **pero no todos los alimentos sin gluten son aptos para celíacos**, ya que para que efectivamente sea un alimento para celíacos, deben tenerse en cuenta los cuidados en su manipulación y almacenamiento con el fin de evitar la contaminación cruzada.



Seguiremos conversando sobre este tema en un vivo de Instagram con Paz Temprano y la doctora Moreno.

¡Los esperamos! •











RECETAS NATURA SIN TACC Cake pop de zanahoria y coco

Ingredientes

2 zanahorias cocidas y pisadas a puré 1 taza mediana de almendras procesadas 1 taza mediana de coco rallado 1 pocillo de azúcar mascabo 1 cdta. de canela 16 palillos de plástico

Para el baño:

100 gr. de chocolate semiamargo o amargo 1 cda. de Aceite Puro de Girasol Natura



Receta Libre de Gluten, garantizando que todos los ingredientes tengan la certificación sin TACC.

Información nutricional (Por porción):

| Energía | 136 kca |
|-----------------|---------|
| Proteínas | 1,9 g. |
| Hid. de carbono | 8,9 g. |
| Grasas | 9,9 g. |
| Fibra | 2,5 g. |

Otras Recetas Natura Sin tacc

Medallón de Papa y Zanahoria



Pechuguita de pollo a la pizzaiola



Pepas sin TACC y sin azúcar agregada





Preparación

Disponer en un bowl el puré de zanahoria, incorporar las almendras procesadas, el coco, el azúcar mascabo y la canela, mezclar hasta integrar bien. Llevar a la heladera durante unos 20 minutos aproximadamente. Luego, tomar pequeñas cantidades y formar las bolitas tipo trufas, de ser necesario con ayuda de las manos húmedas, y disponerlas sobre un plato.

Aparte derretir el chocolate junto con el Aceite Puro de Girasol Natura a baño María o en microondas de a cada 20 segundos revolviendo entre cada una. Introducir el palillo en las trufas dando forma a los popcake, bañarlos con el chocolate y dejarlos escurrir sobre una rejilla. Llevar a la heladera durante una hora antes de servir para garantizar que el chocolate se haya enfriado bien y se unan los sabores.

¿Sabías que Natura cuenta con una app de recetas?

En la APP Natura vas a poder encontrar más de 1000 recetas, entra las cuales hay una exclusiva sección para recetas Sin Tacc.





LA IMPORTANCIA DE SENTIRSE INCLUIDO

Sabemos que en los últimos años hay cada vez más diagnósticos de enfermedad celíaca, sobre todo a edades tempranas. Los más pequeños, junto a sus padres, se enfrentan no sólo al desafío de incorporar la dieta estricta libre de gluten, sino también a que se los incluya y respete en otros ámbitos sociales.

Para conocer más sobre cómo se da o no la inclusión en diferentes ámbitos sociales conversamos con Abi, mamá de un adolescente celíaco; con Victoria, docente de nivel inicial, y con Adrián, el encargado del restaurante del club deportivo Macabi. Ellos nos cuentan sus experiencias.

Abi, @una _mama_sin_gluten es mamá de un adolescente celíaco que hoy tiene dieciocho años, pero que recibió su diag-



nóstico a los dieciocho meses. Ella nos cuenta que, hace dieciséis años, hablar de celiaquía era raro, y pocos entendían de qué se trataba esta patología.



No fue inmediato lograr que los docentes y las autoridades escolares entendieran la importanciade incluir al celíaco con sus compañeros.

Mientras su hijo fue al colegio, Abi, cada principio del ciclo escolar, se reunía con la docente a cargo para comentarle la situación de su hijo. Sin embargo, no fue inmediato lograr que los docentes y las autoridades escolares entendieran la importancia de incluir al celíaco con sus compañeros. Abi sentía en ese momento que, si a su hijo le daban un alfajor de arroz, era suficiente. Años más tarde entendió la importancia para los chicos de ser incluidos en todas las actividades, siempre.

Abi nos comentó sobre una situación en particular que vivenció: "Era primer grado, los chicos aprendían los colores en inglés, y recibí una nota en el cuaderno de mi hijo donde decía que había que llevar Rocklets. Como sabían que mi hijo era celíaco, me pidieron caramelos Mogul. Lo primero que pensé



fue: ¿por qué no pidieron Mogul para todos? Como era para el día siguiente, los llevó, pero después fui a hablar al colegio para explicar que en muchas situaciones no se necesita hacer diferencia. Les tuve que abrir los ojos, porque no entendían por qué para mi hijo era tan importante que lo incluyeran".

La inclusión de su hijo fue todo un proceso que Abi transitó con paciencia y dedicación. Fue sembrando semillas en cada contacto con directores de las instituciones, difundiendo y enseñando. Con el tiempo todo fue fluyendo mejor. Logró que haya una mayor planificación en las actividades para una mayor inclusión.



Aglutenados se contactó con Victoria Laballos, docente de nivel inicial y psicopedagoga. Victoria nos comenta que a lo largo de los años, en su profesión, observa que cada vez hay más alumnos celíacos. En esta oportunidad, nos cuenta la

experiencia con una niña celíaca que tuvo a cargo en su sala.

En la institución en donde trabaja Victoria, ofrecen desayuno o merienda, pero luego de la pandemia determinaron que todos los alumnos —sean celíacos o no— deben llevar sus viandas: galletitas, cereales o lo que decidan. En cuanto a la alumna celíaca, Victoria remarca que la niña, con sus cuatro años, es muy consciente de su enfermedad, sabe qué puede comer y qué no, y está muy atenta en el momento del desayuno.

Le preguntamos a Victoria si la institución educativa la capacitó en enfermedad celíaca y cómo manipular alimentos aptos, pero

nos dijo que no. Lo que a ella le sirvió fue el diálogo con los padres de su alumna, y luego de manera personal comenzó a informarse. "Los padres traían folletos para que el 5 de mayo, el Día de la Enfermedad Celíaca, repartiéramos entre todos y comentáramos acerca del tema. También trataban de incluir la temática en cualquier proyecto sobre alimentación que desarrollaran."



"La respuesta de los chicos y adultos celíacos fue muy buena. Adrián tiene veinticinco personas que trabajan con él y ellos están capacitados, incluso, cuando dudan si algo es apto o no, deciden no ofrecerlo".

En cuanto a cómo reaccionaban sus compañeros frente a la alumna celíaca, Victoria nos explica que ellos se intrigaban con la textura, la forma distinta de las galletitas, y a veces al día siguiente muchos de ellos traían las mismas galletitas libres de gluten porque les habían gustado. También, en cumpleaños o días festivos, se avisaba a los padres que debían llevar toda la comida sin gluten para compartir.

Por último, nos comunicamos con Adrián Galanternik, responsable del restaurante principal del club deportivo Macabi. Al





club asisten tanto adultos como chicos, hay alrededor de cuatro mil socios.

El restaurante ofrece opciones celíacas; es más, casi toda la carta se puede adaptar, según explica Adrián. Esto comenzó cuando, hace nueve años, hubo un día especial donde todos comían pizza, eran como cuatrocientos chicos, y le avisaron a Adrián que había un niño celíaco. Él no tenía idea de qué se trataba esta patología. Entonces compró una pizza apta para el niño. Sin embargo, en el momento del postre, la mamá del chico preguntó qué había sin tacc, y Adrián no había comprado nada. "Me puse muy mal porque me gusta atender a todos bien, yo quería que todos comieran lo mismo", nos confiesa. Desde ese momento, comenzó a aprender sobre la EC y el cuidado en la contaminación cruzada.



Inmediatamente Adrián se dio cuenta de que "era fácil comprar todo sin tacc, sólo hay que ocuparse: compro lácteos, enlatados, todo con el logo". Además, también tiene reservado un lugar en la parrilla para los celíacos, y compró una freidora exclusiva para alimentos sin gluten.

La respuesta de los chicos y adultos celíacos fue muy buena. Adrián tiene veinticinco personas que trabajan con él y están capacitadas. Incluso, cuando dudan sobre si algo es apto o no, deciden no ofrecerlo. Desde que comenzó con esta iniciativa, nunca tuvo un problema. Hoy cuenta con alrededor de cuarenta celíacos, tanto adultos como niños.

Sabemos la importancia de que los celíacos más pequeños se sientan integrados, incluidos, y que se respete su alimentación libre de gluten. Nos alegra enterarnos de que cada vez más instituciones educativas y deportivas tengan estas iniciativas.

También es fundamental saber que la ley celíaca obliga a las instituciones educativas y a los restaurantes

a ofrecer al menos un menú sin gluten. Por ende, los padres/tutores de chicos/as celíacos pueden reclamar que se los incluya. Encontramos un cuadernillo en la página web del Ministerio de Salud orientado a escuelas que puede servir de recurso para comenzar a informarse sobre la EC. •



Por **CAMILA ROMANAZZI** Lic. en Ciencias de la Comunicación Social, UBA.







Jamón Pata de Cerdo 214



mos inmersos en el que sin dudas es el mes que da el puntapié inicial para el arranque del año y sus actividades. Un periodo donde volvemos a acomodar y balancear nuestro tiempo entre las rutinas laborales y

de estudios de los más pequeños. En ese balance nos encontramos resolviendo muchísimas situaciones diarias en la cocina para brindarle a toda la familia un menú que resulte sabroso, libre de gluten y nutritivo tratando de optimizar nuestra economía doméstica en la mayor medida posible.

Es por eso que en 214 estamos impulsando nuestra nueva línea de Jamón Pata de Cerdo, un producto que resulta muy rico y a un muy buen precio, ideal para esta época. Es tu aliado en todas las preparaciones para tus comidas y para las viandas escolares.



Por **ALEJANDRO RODRIGUEZ BLANCO**Gerente de Marketing





Además de ser Libre de Gluten, el jamón Pata de Cerdo 214 es un producto fuente de proteínas de alto valor biológico que aporta minerales y vitaminas indispensables para nuestro organismo.



En 214 utilizamos materias primas seleccionadas aportando la mejor calidad para nuestros productos, elaborados en **nuestra planta Libre de Gluten en el tradicional barrio de Mataderos** de la Ciudad de Buenos Aires, donde además de producir el más rico jamón de Pata de Cerdo **contamos con una amplia línea de fiambres, salchichas y hamburguesas Libre de Gluten**.

Te invitamos a seguirnos en nuestras redes sociales para conocer más de nuestros productos y formar parte de la comunidad 214 donde vas a poder aprender recetas, participar de sorteos y conocer nuestras últimas novedades. En Facebook podés encontrarnos como Riosma Oficial. ¡Te esperamos! •









Estamos en Instagram y Facebook como @214oficial y @riosmaoficial.

NUEVOS LANZAMIENTOS



Tan Natural presenta sus productos Libres de Gluten. Muy pronto vas a descubrir nuevos lanzamientos en tu pelo.



PROTECTOR CAPILAR CON FILTRO SOLAR Y EXTRACTO DE MATCHA. SIN ENJUAGUE.

Contiene Filtro y extracto de Matcha rico en catequinas y poderoso antioxidante natural que otorga un gran efecto hidratante debido al contenido de vitaminas, proteínas y carbohidratos.



TRATAMIENTO ACONDICIONADOR intensivo Nutritivo y restaurador 1 MINUTO. CABELLOS SECOS.

Tratamiento Ideal para cabellos secos, quebradizos, deshidratados y maltratados. Nutre y restaura los cabellos más castigados en sólo 1minuto. Con Arginina, Biotina y Vitamina E, componentes altamente nutritivos y antioxidantes.



ACEITE de COCO Y ALMENDRAS. Nutre, Suaviza y Humecta. CABELLO Y PIEL.

Tratamiento de nutrición e hidratación para cabello y piel. Excelente combinación de Aceites de Coco y Almendras que nutre y da brillo al cabello. Suaviza y humecta la piel del cuerpo.



LINEA Libre de Sulfatos con Aceites Florales PARA CABELLOS CON RULOS.

Con su fórmula Libre de Sulfatos brinda mayor suavidad y luminosidad.

Los Áceites florales incluidos en sus fórmulas, ricos en Bioceramidas contribuyen a hidratar y definir los rulos, manteniendo su movimiento natural con un brillo increíble.



CREMA PARA PEINAR CON ACEITES FLORALES. Cabellos con Rulos.

Controla el volumen, minimiza el frizz, nutre, hidrata y define tus rulos manteniendo su movimiento natural con un brillo increíble.



MASCARA CAPILAR CON ACEITES FLORALES. Tratamiento 2 en 1. Para todo tipo de Cabellos.

Actúa como excelente máscara de nutrición capilar y a la vez como crema de hidratación profunda. Nutre e hidrata sin dejar residuos. Controla el volumen, minimiza el frizz, define los rulos manteniendo su movimiento natural con un brillo increíble.



LINEA CHIA y JENGIBRE. HIDRATACION y HUMECTACION.

Shampoo, Enjuague y Baño de Crema. Ayudan a reparan las hebras del pelo dañadas, hidrata, mantiene las puntas sanas y evita el encrespamiento. El resultado es un cabello suave con brillo e hidratado.













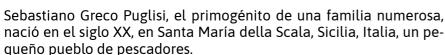
Conservas de pescados y mariscos sin tacc











Comenzó con la actividad pesquera en su tierra y continuó una vez instalado en la Argentina, en la zona del puerto de Mar del Plata.

Poco a poco fue dejando su oficio de pescador para comenzar junto a su familia a incursionar en la industria de la salazón de anchoas y la elaboración de conservas de pescados.

Así surge la marca PUGLISI y casi 80 años después, sus nietos continúan con tesón y pasión la actividad iniciada por el abuelo en la elaboración de las prestigiosas conservas de pescados PUGLISI, reconocidas en todo el país, como así también en la salazón de anchoas de excelente calidad, destinadas a la exportación.









La materia prima se procesa bajo estrictas normas de calidad, respetando su origen, garantizando la preservación de las cualidades nutricionales y vitamínicas del pescado, siendo 100% naturales, sin el agregado de aditivos ni conservantes.









La innovación permanente caracteriza a PUGLISI, renovando constantemente sus procesos de producción, gestión de comercialización, desarrollo de nuevo packaging, y logística general.

Puglisi ofrece una amplia línea de productos libres de gluten: sardinas, calamares, merluza, caballa, atún. •

Productos Puglisi Sin Tacc







www.conservaspuglisi.com.ar



GUÍA

PRODUCTOS LIBRES DE GLUTEN Y PROFESIONALES MÉDICOS



- Aderezos Alfajores Bar / Cafetería / Restaurante Chocolate Conservas de pescado Cosmética Dietéticas / Venta de Productos LDG Distribuidores Dulces / Mermeladas Elaboradora de comidas Endulzantes Especias Fiambres / Embutidos Galletitas Hamburguesas Hamburguesas Veganas Harinas / Premezclas Helados Pan / Panificados Panadería / Repostería Pastas Frescas / Secas Productos para repostería Snacks Yerba Mate
 - Profesionales

ADEREZOS





ALFAJORES



BAR / CAFETERIA / RESTAURANTE



GRACIAS POR MENCIONAR



cuando contacte a los anunciantes

GUÍA DE PRODUCTOS LDG

CHOCOLATE



GRACIAS POR MENCIONAR



cuando contacte a los anunciantes

CONSERVAS DE PESCADO





www.conservaspuglisi.com.ar

00 Conservas Puglisi

COSMÉTICA



DIETÉTICA / VENTA DE PRODUCTOS LIBRES DE GLUTEN









DISTRIBUIDORES



GUÍA DE PRODUCTOS LDG

DULCES / MERMELADAS





ELABORADORA DE COMIDAS



ENDULZANTES



aglamados

cuando contacte a los anunciantes

ESPECIAS





FIAMBRES / EMBUTIDOS









GUÍA DE PRODUCTOS LDG

GALLETITAS





HAMBURGUESAS



HAMBURGUESAS VEGANAS



GRACIAS POR MENCIONAR



cuando contacte a los anunciantes

HARINAS / PREMEZCLAS













GUÍA DE PRODUCTOS LDG

HARINAS / PREMEZCLAS





HELADOS



PAN / PANIFICADOS





PANADERÍA / REPOSTERÍA







gracias por mencionar aglatinados

cuando contacte a los anunciantes

Omnte of

PASTAS FRESCAS / SECAS





GUÍA DE PRODUCTOS LDG

PASTAS FRESCAS / SECAS





PRODUCTOS PARA REPOSTERÍA



SNACKS



YERBA MATE



GUÍA DE PROFESIONALES

GASTROENTERÓLOGAS/OS













GUÍA DE PROFESIONALES

GASTROENTERÓLOGAS/OS









ENDOCRINOLOGÍA



LABORATORIO



GUÍA DE PROFESIONALES

NUTRICIONISTAS













GUÍA DE PROFESIONALES

NUTRICIONISTAS









INVITAMOS A LOS PROFESIONALES
ESPECIALISTAS EN ENFERMEDAD CELÍACA
A CONTACTARNOS PARA CONOCER NUESTRA
PROPUESTA PARA SUMARSE SIN CARGO A LA
GUÍA ONLINE Y LA EDICIÓN DIGITAL









ÍNDICE DE ANUNCIANTES

MARCAS

214 - Riosma Leofanti

Angiola Lo de Pérez

Cabaña Santa Rita Mamuschka

Celidarina Naquêt

Celimundo Natura

Colonial Helados Natuvida

Condiment S.A. New Life Gluten Free

Cumaná Padoan

Dimax Pan con manteca Gluten Free

Dolce Amore Puerto Dulce

Don Décimo Puglisi

Don Gaspar Reina Vegana

El Bierzo Sentimenti

Glutal Stevia Dulri

HK Sweet Cakes Tan Natural

Il Sole Tante Gretty

La Peregrina Titrayju

Las Quinas Vidalac

Ledevit Zhen Club de Playa

Legume



PROFESIONALES

Andrea F. González

Constanza Echevarría

Christian Boggio Marzet

Edgardo Smecuol

Fabio Nachman

Fernando Ragone

Florencia Costa

Gabriela Fedele

Guadalupe Carrera

Jorgelina Lizzoli

Julieta Busca

Luciana Guzmán

María Belén Zanchetta

María de la Paz Temprano

María Laura Moreno

Mariana Pérez

Marisa Sallaberry

Mónica Del Compare

Néstor Litwin

Ricardo Wright

Roberto Martín Mazure

Victoria Arango

AGLUTEDATOS



ACA

ASOCIACIÓN CELÍACA ARGENTINA Consultas: Tel.: (11) 15 4427 7000 info@celiaco.org.ar - @asociacion.celiaca.arg

CONTACTAR

ANMAT

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

CONTACTAR

Ce.Di.Ce

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

CONTACTAR

CAPALIGLU

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

CONTACTAR

CEPAN

CENTRO DE PREVENCIÓN Y ASISTENCIA EN NUTRICIÓN WhatsApp: + +5411 6395 3503 Informes: Tel.: 114019 2310 / cepan@tigre.gov.ar

CONTACTAR

GPLC

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

CONTACTAR

HOSPITAL DR. B. UDAONDO

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

CONTACTAR

SAGE

SOCIEDAD ARGENTINA DE GASTROENTEROLOGÍA Presidente: Dr. Oscar Laudanno. sagesecretaria@gmail.com / www.sage.org.ar

CONTACTAR

CANALES DE CONTACTO















11 6627 4850

11 4790 7535



La información contenida en la presente edición corresponde a Aglutenados que también posee la propiedad de diagramación de los avisos con excepción de los que han sido provistos por los clientes. Aglutenados no se hace responsable de la calidad de los productos y servicios ofrecidos por los anunciantes. Prohibida la reproducción total o parcial de la información contenida en la presente edición. La información publicada no debe considerarse como sustituta de la información médica. Hecho el depósito que marca la ley 11.723. La marca Aglutenados se encuentra en trámite de registro bajo el nro. de expediente 3.048.876. Obra registrada en la Dirección Nacional de Derecho de Autor, expediente nro. 892285. ISSN 1853-5690.