

BOLETÍN INFORMATIVO MARZO – ABRIL 2014



ASOCIACIÓN
CELÍACA
ARAGONESA



INICIO LA ASOCIACIÓN CELIAQUÍA HAZTE SOCIO VIVIR SIN GLUTEN COCINA SIN GLUTEN ARAGÓN SIN GLUTEN GALERÍA



ARAGÓN SIN GLUTEN

ARAGÓN SIN GLUTEN es la certificación de ACA que acredita los restaurantes aptos para celiacos en todo Aragón.

1 2 3 4 5

La Asociación opina...

En nuestro BLOG podrás leer reflexiones sobre la enfermedad celiaca y todo aquello que le rodea y te pueda interesar.

[Leer más... »](#)



ARAGÓN SIN GLUTEN es la certificación de ACA que acredita los restaurantes aptos para celiacos en todo Aragón.

[Leer más... »](#)

Noticias ACA

Últimas noticias de la Asociación Celiaca Aragonesa

[Leer más... »](#)



FACE coordina el esfuerzo y la labor realizada por las asociaciones miembros para defender sus derechos, con vistas a la unidad de acción y para un mejor logro de los fines comunes.

[Leer más... »](#)

SEDES DE ACA

- CONTACTO
- Zaragoza
- Huesca
- Teruel
- Colaboradores

ARAGÓN SIN GLUTEN

- ¿Qué es ARAGÓN SIN GLUTEN?
- ASG – Donde Comer
- ASG – Puntos de Venta
- Cuéntanos tu experiencia

TE PUEDE INTERESAR

- La Asociación opina
- Enlaces de interes
- Galería
- Hazte Socio
- Facebook
- Youtube

BUSCAR

BUSCAR

NUEVA PÁGINA WEB

Les queremos presentar la nueva página web de la Asociación. Le hemos querido dar un aire renovado y sobre todo, que nos sea muy útil a todos. Pueden encontrar información de actividades, escribir sus opiniones, consultar recetas de cocina, ver que establecimientos pertenecen a "Aragón Sin Gluten" y muchas cosas interesantes.

www.celiacosaragon.org

CONVOCATORIA ASAMBLEA GENERAL ANUAL DE SOCIOS ORDINARIA Y EXTRAORDINARIA ZARAGOZA 28 DE MARZO

Les convocamos a la Asamblea General Anual de la Asociación que tendrá lugar en Zaragoza el **día 28 de marzo, viernes, a las 18.00 horas** en primera y segunda convocatoria, en el Centro Joaquín Roncal, C/San Braulio 5-7 Zaragoza, con el siguiente orden del día y de conformidad con los Estatutos de la Asociación.

Orden del día Asamblea Ordinaria;

1. Lectura y aprobación, si procede, del acta de la Asamblea del año 2013
2. Memoria de actividades del año 2013
3. Presentación cuentas del 2013
4. Aprobación presupuesto 2014
5. Ruegos y preguntas.

Orden del día Asamblea Extraordinaria:

1. Cambios en la Junta Directiva.



Al final ofreceremos un aperitivo gracias a la colaboración de Dr. Schär y Simply. **Confirmar asistencia.**

Habrá guardería para los niños en el mismo centro con dos monitoras de Gusantina, hay que reservar plaza llamando a la Asociación Tfno: 976484949 o bien al correo info@celiacosaragon.org.

AVISO: Los recibos correspondientes a la CUOTA 2014 se pasarán al cobro por el banco la primera semana de abril.

NOTICIAS DE INTERÉS

NUEVOS PROYECTOS

Estimados celíacos, madres, padres, abuelos, tíos, familiares, amigos y personas en general. **Necesitamos voluntarios comprometidos** que quieran apoyar los objetivos de nuestra Asociación, para mejorar la calidad de vida de los celíacos y celíacas del mundo. Contacta con nosotros y danos información sobre tu área de acción, profesión u oficio, tu interés por trabajar apoyando los Celíacos, y a la población en general para dar a conocer sobre la Enfermedad Celíaca, dar apoyo a los recién diagnosticados y contribuir a que las “**cosas ocurran**” para que mejore la calidad de vida de los que tienen esta condición.

Tu dedicación puede ser de minutos a días específicos por actividad, la cantidad de tiempo que dispongas es siempre bienvenida y muy importante. Algunos de los proyectos a los que les estamos dando vueltas son los siguientes:

- **Escuelas Sin gluten:** Identificar a todos los padres de celíacos que tenemos en las **AMPAS de los colegios de Aragón. Queremos contar, al menos, con un padre o madre en cada colegio** y que sirva tanto para acoger a los nuevos celíacos como de referente en municipios pequeños o comarcas. Aquéllos que ya estéis en las AMPAS y tenéis un hijo celíaco nos gustaría que os pusieseis en contacto con la Asociación.
- **100 ASG:** Nos gustaría que entre todos fuésemos captando establecimientos interesados en pertenecer a Aragón Sin Gluten. Tenemos el objetivo de 100 establecimientos acreditados antes de que termine el año, 33 por provincia. Si sabes de algún establecimiento que haga las cosas bien y que tenga la sensibilidad adecuada hacia nosotros, invítalos a entrar en www.aragonsingluten.org y a contactar con nosotros.
- **Acogida Sin Gluten:** Nos gustaría contar con voluntarios de todas las edades y condiciones dispuestos a apoyar y servir de referencia a los nuevos diagnosticados en esos momento complicados que todos hemos pasado.
- **Cocina Sin Gluten:** Si eres un artista de la cocina sin gluten, no te lo quedes para ti. Mándanos tus recetas estrella y las publicaremos en nuestra web. Si, además, tienes afán protagonista y te animas podemos organizar un taller completo para ti sólo.

Para participar en todos estos proyectos os podéis dirigir a info@celiacosaragon.org citando el proyecto en el asunto.

“No podemos cambiar los genes, pero si el mundo a través de la información”

FACE, LA MARCA DE GARANTÍA Y LA LISTA DE ALIMENTOS

Es cierto que en los últimos años ha mejorado mucho la oferta para celíacos y el etiquetado sin gluten. Sin embargo, desde la Asociación no nos cansamos de resaltar la importancia de FACE, la Marca de Garantía y la Lista de Alimentos.



FACE es nuestra federación. Seguramente si no existiese, habría que inventarla porque es necesaria para poder comunicarnos con la Administración a nivel nacional. La Asociación tiene una relación fluida con la Administración autonómica y local pero solo es desde FACE donde podemos conseguir acuerdos y logros nacionales e internacionales.



LA MARCA DE GARANTÍA ha jugado y juega un papel fundamental. Tiene el objetivo de identificar la oferta más segura para todos los celíacos y en aquellos productos que tienen un mayor riesgo de contener gluten como son los específicos para celíacos. Esto no quiere decir que no se puedan elaborar productos para celíacos sin la Marca de Garantía, pero tenemos que entender que FACE y sus asociaciones no pueden vigilar todas las producciones artesanales de España y Europa. Es por ello que sólo aconsejamos en productos especiales (panes, harinas, bollería...) los productos que tienen la MARCA DE GARANTÍA FACE.

Recientemente hemos detectado que se venden en Aragón algunos panes artesanos en algunas panaderías. Esto para la Asociación es un riesgo y algunas analíticas realizadas han dado positivas para contaminación con gluten.



LA LISTA DE ALIMENTOS sigue siendo nuestra engorrosa primera mejor opción. Es cierto que se está mejorando mucho el etiquetado y en un futuro nos podremos fiar del mismo pero de momento no es el caso y la lista sigue siendo necesaria.

Para facilitar las cosas FACE y la Asociación han desarrollado una aplicación móvil **FACEMOVIL** disponible de forma gratuita para todos los socios que se irá mejorando en el futuro.

Disponible también la aplicación en el AppStore **para móviles iPhone y tablet iPad.**



Por último, conscientes de que el principal problema lo tiene el celíaco a la hora de comer fuera de casa hemos creado la marca aragonsingluten.org para canalizar una oferta de hostelería de calidad y segura.

ACTIVIDADES ZARAGOZA

TALLER DE REPOSTERÍA CREATIVA SIN GLUTEN

Lunes 14 de abril de 17.30 a 20 h. en Ibercaja Zentrum C/ Costa 13. Reservar plaza llamando a la asociación 976484949. Precio del taller 5 € para socios y 20 € para los demás.

Para este taller, la asociación Celíaca Aragonesa cuenta con la colaboración de Jara Oliveros de Conzietos de Azúcar.

Jara es especialista en repostería creativa y nos enseñará a elaborar unos deliciosos cupcakes, muffins y galletas. Nos enseñará a modelar con fondant y a decorar tartas y galletas. Todo Apto para celíacos.



FORMACIÓN TELEPIZZA: El día 13 de marzo Noelia Panillo, dietista de la asociación, dará una charla formativa a los trabajadores de Telepizza de Alcañíz.

VIII FERIA DE LOS VINOS DE ARAGÓN. MONTAÑANA 25, 26 Y 27 DE ABRIL



Un año más la Asociación Celíaca Aragonesa aportará el pan para celíacos en la Feria. En la taquilla podréis pedir el pan sin gluten cada vez que saquéis un ticket.

Todavía no tenemos lista de establecimientos pero cuando se acerquen las fechas pueden consultarlo en la página web www.celiacosaragon.org

ACTIVIDADES HUESCA

TALLER DE REPOSTERÍA CREATIVA SIN GLUTEN

Lunes 7 de abril de 17.30 a 20 h. en el Centro Cultural Ibercaja, C/ Duquesa Villahermosa

Para este taller contaremos con la colaboración de Jara Oliveros de Conzietos de Azúcar, tienda ubicada en Huesca. Nos enseñará a modelar con fondant y a decorar tartas y galletas. Precio del taller 5 € para socios y 20 € para los demás. Reservar plaza llamando al Tfno: 658 985 997 o enviando un correo huesca@celiacosaragon.org



REUNIÓN DE NUEVOS SOCIOS EN HUESCA

El día 28 de abril, lunes, a las 18 h. reunión de nuevos socios en la nueva sede de la Asociación, Calle Berenguer nº 2. Confirmar asistencia 658985997 o en el correo huesca@celiacosaragon.org

ACTIVIDADES TERUEL

TALLER DE COCINA ORGANIZADO POR EL AYUNTAMIENTO DE TERUEL

El Ayuntamiento de Teruel organiza un taller apto para celíacos el día **15 de marzo de 17.30 h.a 20.30 h.** en el Colegio San Nicolás de Bari, C/ Dolores Romero. Ponente Laura Garfella (nutricionista). Para inscribirse llamar al teléfono 978619932 o al correo electrónico juventud@teruel.net

A green poster for the VIII Certamen de Tapas Comarca del Jiloca. It features a central image of a tapas dish with shrimp and cheese. The text reads: "VIII certamen de tapas COMARCA del Jiloca", "14,15 y 16 • 21,22 y 23 marzo 2014", and "infórmate en nuestro facebook del Certamen". There is a small "Me gusta" button at the bottom.

VIII CERTAMEN DE TAPAS COMARCA DEL JILOCA

Se celebra durante dos fines de semana consecutivos de marzo.

Establecimientos con tapas sin gluten:

Calamocha: Hotel Fidalgo, Selección Calamocha y Asador Arturo.

Monreal: El Molino Bajo.

Burbáguena: El molino de Burbáguena.

Más información en nuestra página web.

TALLERES DE PADRES/MADRES CON HIJOS/AS EN TERUEL

Taller para padres/madres con hijos/as **adolescentes y/o preadolescente el jueves 3 de Abril a las 16:00 h.** en el Centro Social del Arrabal

Taller para padres/madres con **niños/as jueves 10 de abril a las 16:00 h.** en el Centro Social del Arrabal.

Pueden apuntarse en el teléfono 653 806 801 o en el correo teruel@celiacosaragon.org

ARAGON SIN GLUTEN 2014



Los establecimientos que forman parte de ARAGÓN SIN GLUTEN aparecen en nuestra web www.celiacosaragon.org y en la parte correspondiente a Aragón de FACEMOVIL.

DONDE COMER

ZARAGOZA

IKEA Puerto Venecia

CC. Puerto Venecia, C/ Teatro Malibran 30. Tfno: 902 400 922

CAFFE LATTE Puerto Venecia

CC. Puerto Venecia, C/ Teatro Malibran 30. Tfno: 876 266 973

D'JORGE Puerto Venecia

Puerto Venecia, s/n Puerto Venecia. Tfno: 976 930 521

LA TAGLIATELLA Puerto Venecia

Puerto Venecia, s/n Puerto Venecia. Tfno: 976 952 100

BRASAYLEÑA Puerto Venecia

CC. Puerto Venecia, C/ Teatro Malibran 30. Tfno: 976 952 074

EI ESCONDITE

Paseo Rosales 30 (Parque Miraflores). Tfno: 976 134 713

LA TORRETA Puerto Venecia

CC. Puerto Venecia, C/ Teatro Malibran 30. Tfno: 976 930 236

McDONALD'S Puerto Venecia

CC. Puerto Venecia, Isla de Murano, s/n. Tfno: 976 930 248

NEVERLAND Puerto Venecia

CC. Puerto Venecia, C/ Teatro Malibran 30. Tfno: 976 952 077

VIRAGO Puerto Venecia

CC. Puerto Venecia, C/ Teatro Malibran 30. Tfno: 976 930 559

CHOCOLATERÍA BOULEVARD

C/ Tomas Bretón 48. Tfno: 976 355 503

QUESO Y JAMÓN. Quesería, jamones y más...

C/ Santa Isabel 20. Tfno: 976 395 449

TABERNA LA PIEDRITA

C/ Sanclemente 7. Tfno: 976 239 298

BAR TOSOS

Av. Cesar Augusta 40. Tfno: 976 237 237

RESTAURANTE CASA HERMÓGENES

C/ De la Libertad 14. Tfno: 976 390 915

TABERNA EL MORRUDO

C/ Azoque 58. Tfno: 976 222 480

BAR BABEL

C/ Zurita 21. Tfno: 976 236 115

BODEGON DE AZOQUE

C/ Casa Jiménez 6. Tfno; 976 220 320

A BOCADOS.

Puesto ambulante. Crepés, gofres, pizzas, paninis. Los días 22 y 23 de marzo estarán en el rastro del Sol y la Luna en la Plaza de toros de Huesca.

TARAZONA

BAR TRAVESÍA.

C/ Travesía de Juan Navarro 7. Tfno: 976 64 15 56

HUESCA

RESTAURANTE LA REPUBLIQUE

Plaza de San Antonio. Tfno: 974 704 817

RESTAURANTE SUNSET BOULEVARD

C/Espinosa de los Monteros 2. Tfno: 974 239 111

JACA

PIZZERÍA L'ANGELOT

C/ Aragón 2. Tfno: 974 364 199

PLAN

HOTEL MEDIODÍA

C/ Larga. Tfno: 974 506 006

SABIÑÁNIGO

CAFETERÍA LA PERLA

C/ Serrablo 25. Tfno: 974 483 553

DONDE COMPRAR

SUPERMERCADOS SIMPLY

Supermercados en todo Aragón. Tfno: 976 188 100. Ver listado en <http://www.celiacosaragon.org/wp/supermercados-simply>

HUESCA

SUPERMERCADOS ALTO ARAGON

Ver listado en <http://www.celiacosaragon.org/wp/supermercados-alto-aragon/> Tfno: 974 223 300

CASH & CARRY

Ver listado en <http://www.celiacosaragon.org/wp/cash-carry/> Tfno: 974 223 300

PANADERIA SANTOLARIA

C/ Goya 8. Tfno: 974 223 990

JACA

FRUTAS ALADINA

C/ San Nicolás 1. Tfno: 974 362 566

MONZÓN

FARMACIA M^a. ANGELES CORDOBA FRANCO

C/ San Francisco 10. Tfno: 974 401 376

ZARAGOZA

TODO CELIACOS

Coso 140. Tfno: 976 298 526



Horeca/Foodservice

Conservación de alimentos Manipulación Servicio y exposición Transporte Limpieza

Araven | www.araven.es

El Color Morado del Hermético Araven identifica y diferencia del resto de contenedores el alimento de un cliente que padece alergia o intolerancias alimentarias para independizarlo y protegerlo de posibles contaminaciones de sustancias potencialmente alérgicas para él.

araven GASTRONORM HACCP/APPCC MICRO +95°C / +203°F FRIGO -40°C / -40°F

ALLERGEN-ALÉRGENO-ALLERGÈNE

No Nueces Noix	No Pescado Poisson	No Soja Soja
No Cacahuets Cacahuètes	No Huevos Oeufs	No Gluten
No Marisco Fruits de mer	No Lácteos Laitiers	No Trigo Blé

● Other: _____

Prod. Item: ● _____

Fecha Dat.: / / Caducidad Use by: / /

Trazabilidad Traceability:

Copyright © NSF Sin BPA BPA Free



El Color morado y su etiqueta permanente permiten identificar correctamente el alimento **CONSERVADO**.



ARAVEN S.L. • Polígono Malpica, Calle E, 7 • 50057 • Zaragoza (España)
Tel.: 976 465 200 / Fax.: 976 574 299 • araven@araven.com • www.araven.com

Follow us on

En cumplimiento de lo dispuesto en la Ley 34/2002, de Servicios de la sociedad de la Información y Comercio Electrónico, y la Ley Orgánica 15/ 1999 de Protección de Datos, le informamos que su dirección de correo electrónico figura en la base de datos de Araven S.L para el envío de información y novedades. Si no desea recibir más newsletters responda al presente boletín indicando en el asunto "Baja Newsletters" y será eliminado de la lista de distribución.

AVISOS LISTA DE ALIMENTOS 2014

El producto **comino molido** deja de ser un producto genérico como consecuencia del resultado del estudio, llevado a cabo por FACE, sobre este producto. De momento FACE no dispone de ninguna marca apta para celíacos. El comino en grano seguirá siendo un producto genérico.

La marca **EROSKI SELEQTIA (pág. 162)** nos comunica que los productos indicados a continuación son realizados a partir ahora por el fabricante *Delicass Sociedad de Alimentación*. Estos productos siguen siendo “sin gluten”.

PRODUCTOS DERIVADOS DEL PATO

Fabricado por Delicass Sociedad de Alimentación:

- Foie entier mi-cuit, 80 g.
- Foie gras de pato, 100 g.

El producto “*Surtido bombones de chocolate*” de la marca **LA BOUTIQUE DEL PRALINÉ (pág. 218)** tiene varios formatos. El único formato sin gluten es el siguiente:

Surtido bombones de chocolate, 470 g.

Código EAN: 3173287852123

El producto “**Kibiboo de Arias fresa**” de la marca **KIDIBOO DE ARIAS (pág. 215)** se retira de la Lista de Alimentos 2014, ya que, en su etiqueta se indica “elaborado en una fábrica que utiliza gluten y leche de cabra”

La marca **ALTEZA (pág. 73)** incluye nuevos productos en la Lista de Alimentos 2014 que no fueron incluidos por error.

LÁCTEOS Y SUSTITUTOS LÁCTEOS

Yogures aromatizados, 2x135 g.:

- Yogur con fresas
- Yogur con melocotón

Postres, 2x135 g.:

- Postre galleta (aroma de galleta)
- Postre toffee
- Postre trufa
- Postre turrón

NUEVOS PRODUCTOS O MARCAS DE LA MARCA DE GARANTÍA “CONTROLADO POR FACE”

PEREZ ANTON (Conservas Pedro Luis S.L) -Pisto ecológico, 345 g.
-Gazpacho con fresa ecológico, 485 g. -Gazpacho ecológico, 485 g.

TROLLI (Trolli Ibérica S.A). Caramelos de goma: -Trolli gummy world

ESPSILON (Galénica Laboratorios, S.L.) Productos de repostería:
-Galletitas, 160 g. -Choco cookies, 160 g.

DIET RADISSON (P.A.G.E.S.A.) Producto de panadería:
-Tostadas entrehoras con chocolate negro 40 g.

FORN RICARDERA (Forn Ricardera, S.L.)

Productos de repostería:

-Corazón de “Sant Jordi”
-Bracito de nata, 95 g.
-Bracito de trufa, 95 g.
-Bracito de crema, 95 g.

-Bracito de gitano de nata, 75 g.
-Bracito de gitano de trufa, 95 g.
-Bracito de gitano de crema, 95 g.

EL MOLINO (Fábrica de Embutidos Onteniente, S.L.)

Hamburguesas y carnes picadas: -Figatell

Morcones: -Morcón blanco mini -Morcón blanco

CARREFOUR BIO (Carrefour, S.A.)

Tomate, tomate frito y tumaca: -Tomate frito, 340 g. -Tomate triturado, 660 g.

CARREFOUR DISCOUNT (Carrefour, S.A.)

Platos preparados: -Tortilla de patata s/cebolla, 500 g. -Tortilla de patata con cebolla, 500 g.

ALIADA (El Corte Inglés, S.A.)

Platos preparados: -Tortilla patata s/cebolla, 600 g. -Tortilla patata con cebolla, 600 g.

SIMPLY (Alcampo, S.A./Simply Market)

Platos preparados: -Tortilla s/cebolla, 500 g. -Tortilla con cebolla, 500 g.

AUCHAN DISCOUNT (Alcampo, S.A./Simply Market)

Platos preparados: -Tortilla patata con cebolla, 500 g.

AUCHAN (Alcampo, S.A./Simply Market)

Platos preparados:

-Tortilla chorizo refrigerada, 500 g.
-Tortilla fresca s/cebolla, 600 g.
-Tortilla primer precio s/cebolla, 500 g.
-Tortilla primer precio con cebolla, 500 g.

PALACIOS (Palacios Alimentación, S.L.U.) .

Platos preparados:

- Tortilla de patata con cebolla, 500 g.
- Tortilla de patata s/cebolla, 500 g.
- Tortilla de patata con chorizo, 500 g.
- Tortilla de patata con cebolla fresca, 500 y 600 g.
- Tortilla de patata s/cebolla fresca, 500 y 600 g.
- Tortilla de patata con cebolla fresca, 600 g.+15%
- Tortilla de patata s/ cebolla fresca, 600 g.+15%

FLORISTÁN (Tortillas Palacios, S.L.U.)

Platos preparados:

- Tortilla de patata con cebolla refrigerada mini, 175 g.
- Tortilla de patata con cebolla refrigerada, 750 g.
- Tortilla de patata con cebolla, 500 y 650 g.
- Tortilla de patata s/cebolla, 500 y 650 g.
- Tortilla de patata con verduras, 450 g.
- Tortilla de patata con chorizo, 450 g.

SINBLAT ALIMENTACIÓN SALUDABLE (Sinblat Alimentación Saludable, S.L.L.)

Productos de panadería:

- | | |
|----------------------------------|--------------------------------------|
| -Harina (almidón de maíz), 1 kg. | -Pan quinoa, 200 g. |
| -Mini bocadillo, 4 u. | -Picos, 100 g. |
| -Mini hamburguesa, 4 u. | -Picos con pipas, 100 g. |
| -Pan artesano entero, 270 g. | -Picos con semillas, 100 g. |
| -Pan de chapata, 270 g. | -Rosquilletas con aceitunas, 100 g. |
| -Pan de molde con quinoa, 340 g. | -Rosquilletas de ajo-perejil, 100 g. |
| -Pan multicereales, 340 g. | -Rosquilletas de pizza, 100 g. |
| -Pan rústico redondo, 210 g. | |

Productos de repostería:

- Bizcocho de almendra, 250 g.
- Choco rosco, 130 g.
- Coca de llanda con nueces, 365 g.
- Coca de llanda con piñones, 345 g.
- Coca de llanda con chocolate, 335 g.
- Coca en sal, 220 g.
- Coca llanda con pepitas chocolate, 335 g.
- Coca llanda con yogurt, 335 g.
- Croissant artesano, 210 g.
- Galletas de coco, 130 g.
- Galletas mini con nueces y chocolate, 150 g.
- Madalenas, 250 g.
- Madalenas choco, 250 g.
- Madalenas con pepitas de chocolate, 250 g.
- Madalenas con yogurt, 250 g.
- Madalenas de almendra, 250 g.
- Mini galletas con cacahuete, 120 g.
- Mini galletas con semillas, 120 g.
- Mini galletas desayuno, 150 g.

- Mini galletas saladas, 120 g.
- Mix churros, 1 kg.
- Mona de Pascua con huevo duro, 150 g.
- Napolitanas crema, 150 g.
- Napolitanas de chocolate, 150 g.
- Panecillos brioche, 210 g.
- Plum Cake, 335 g.
- Roscón de Reyes con relleno de chocolate, 475 g.
- Valencianas, 220 g.
- Valencianas con pepitas de chocolate, 200 g.
- Valencianas con yogurt, 200 g.
- Valencianas de choco, 200 g.
- Valencianas variadas, 200 g.

ESPSILON (Galénica Laboratorios, S.L.) Productos de panadería: -Pan de molde, 600 g.

ADPAN (Adpan Europa, S.L.)

- Chocolate a la taza, 200 g.
- Materias primas certificadas: -Harina Mejico
- Productos de repostería: -Magdalenas con pepitas de chocolate, 8 u.

SPECIAL LINE (EI Corte Inglés, S.A.) Fabricado por Casa Santiveri, S.L.:

- Galletas María s/gluten
- Tortitas de maíz
- Magdalenas s/gluten

SALSAS Fabricado por Conservas Pedro Luis, S.L.:

- Tomate triturado agricultura ecológica, 660 g.
- Tomate frito agricultura ecológica, 340 g.

BIZILUR (Conservas Pedro Luis, S.L.)

- Tomate, tomate frito y tumaca:
- Tomate frito agricultura ecológica, 340 g.
- Tomate frito agricultura ecológica, 660 g.

PRONAT (Pronat Sociedad Cooperativa)

- Tomate, tomate frito y tumaca:
- Tomate frito (salsa de tomate)
- Salsa especiada de tomate

NOGLUT-SANTIVERI (Casa Santiveri, S.L.)

Productos de panadería: -Pan con sésamo para hamburguesa, 180 g.

TERRA VERDA (Pepe Navarro, S.L.)

Productos de panadería:

- Pan artesano, 270 g.
- Rosquilletas con pipas, 100 g.
- Rosquilletas con semillas, 100 g.
- Rosquilletas de ajo-perejil, 100 g.
- Rosquilletas de pizza, 100 g.

Productos de repostería:

- Choco bollo, 140 g.
- Choco rosco, 130 g.

- Cookies con chocolate, 130 g.
- Ensaimadas, 150 g.
- Fartons, 90 g.
- Madalenas variadas, 250 g.
- Mona de Pascua con huevo de chocolate, 120 g.
- Mona de Pascua con huevo duro
- Mona grande (panquemao), 250 g.
- Napolitanas de chocolate, 150 g.
- Tejas de almendra, 120 g.
- Torta con pasas y nueces, 240 g.
- Valencianas, 200 g.

ALINACO (Tortillas Palacios, S.L.) Platos preparados:

- Tortilla de patata con cebolla, 500 g.
- Tortilla de patata s/cebolla, 500 g.

TALINE (Tortillas Palacios, S.L.) Platos preparados:

- Tortilla de patata con cebolla, 3x750, 3x800 g. y 500 g.
- Tortilla de patata s/cebolla, 500 g.

GALLO (Comercial Gallo, S.A.) Pasta alimenticia:

- Gallo tallarín de arroz, maíz y quinoa
- Gallo hélices de arroz, maíz y quinoa
- Gallo tiburón de arroz, maíz y quinoa
- Gallo fideos de arroz, maíz y quinoa
- Gallo pluma de arroz, maíz y quinoa
- Gallo spaghetti de arroz, maíz y quinoa

SCHÄR (Dr. Schar, S.R.L)

Platos preparados congelados: -Fish fingers, 300 g.

Productos de panadería: -Baguette, 175 g. -Mini baguette, 75 g.

Productos de repostería: -Minibutterkek-petitbeurre

CONSERBIO (Conservas Pedro Luís, S.L.)

Tomate, tomate frito y tumaca:

-Tomate triturado agricultura ecológica, 390 g.

-Tomate frito agricultura ecológica, 390 g.

NAGUAL (Nagual Alimentación, S.L.)

Productos de panadería: -Tortillas de maíz, 20 u.

NATUR IMPROVER (Natur Improver, S.L) -Mix a la taza instant, 1 kg.

Productos de repostería: -Mix crema catalana, 1 kg.

RÍOS (Embutidos L. Ríos, S.L.) Morcillas:

-Rodajas de morcilla de Burgos ultracongeladas, 800 g.

-Delicias de morcilla de Burgos ultracongeladas, 800 g.

EUROPASTRY (Europastry, S.A.)

Productos de panadería: -Pan s/gluten barra, 100 g.

CONTACTO

ASOCIACIÓN CELÍACA ARAGONESA
Gran Vía 17, Entlo. Izda. 50.006 Zaragoza.
Tlfnos: 976 48 49 49 / 635 638 563

Horario: Miércoles por la mañana de 9 a 13 h. y tardes de lunes a jueves de 16.30 a 19 h.

info@celiacosaragon.org
<http://www.celiacosaragon.org>

HUESCA: Antonia Sánchez. Tlfn. 658 985 997
Hotel de Asociaciones de Huesca. Edificio Bantierra. C/ Berenguer
2-4 4ª Planta. **Horario:** Martes de 17 a 19 h. Jueves de 9 a 13 h.
huesca@celiacosaragon.org

TERUEL: Sandra Herrero. Tlfn. 653 806 801.
Centro Social El Arrabal. C/ Mayor s/n. **Horario:** Jueves de 18.15 a
19.45 h. teruel@celiacosaragon.org

COLABORADORAS:

ALCAÑIZ: Rosa Senante. Tfno: 978832836 (llamar por las tardes).
celiacosalcaniz@hotmail.com

MONZÓN: María Martínez. Tfno: 654406442.
Centro Cívico. C/ San Mateo 16, local 13. Horario atención: jueves
de 17:30 a 19:30 h. Llamar para pedir cita.
celiacosmonzon@gmail.com

RIBAGORZA Y SOBRARBE: Isabel Ysebie Ronse. Tfno:
974553187. Horario atención de 8 a 15 h. isabelysebie@gmail.com

**TELEFONO DE DUDAS Y CONSULTAS SOBRE
LA LISTA DE ALIMENTOS
915 472 546 / 617 47 9807**

**CONSULTAS A LA DIETISTA
680 57 33 88
dietista@celiacosaragon.org**



www.facebook.com/celiacosaragon