



TITULARES: Cakelandia: repostería de diseño apta para todos con pasteles sin gluten, lactosa o huevo

LOCALIZACIÓN: Cakelandia (Carretera de Coín, Málaga) y sede Asociación Celíacos de Málaga (Calle Pizarro esquina Calle Trinidad, Málaga).

DURACIÓN VTR: 1'25''

RESUMEN: Dos hermanas malagueñas han decidido que todo el mundo pueda disfrutar de un dulce, y han creado Cakelandia. Preparan tartas y dulces pensando en todo el mundo, pero especialmente en aquellas personas que tienen alguna intolerancia alimentaria. Productos sin gluten, sin lactosa y sin huevo.

VTR:

Aparentemente son tartas normales, pero son especiales. No llevan gluten, o lactosa, o azúcar, o huevo. Son los dulces que elaboran estas dos hermanas malagueñas que decidieron poner en marcha Cakelandia para que todo el mundo pudiera disfrutar de un dulce.

Natalia González
Creadora de Cakelandia

"Estamos haciendo dulces para personas que tienen intolerancias alimentarias".

Raquel González
Creadora de Cakelandia

"Nosotras elaboramos productos sin lactosa, sin huevo y sin gluten, pero podemos forrar las tartas con fondant que también es sin gluten".

Natalia González
Creadora de Cakelandia

"Nuestro objetivo es que las tartas que nosotros hacemos, los dulces que nosotros hacemos, los puedan disfrutar todo el mundo".

Natalia y Raquel han trabajado con la red Málaga sin Gluten y con la Asociación de Celíacos de Málaga. Se estima que una de cada diez personas es celiaca, que tiene intolerancia al gluten, pero sólo un 12 % están diagnosticadas. Estas personas encuentran problemas a diario con su alimentación.

Rosa María Ortega
Asociación Celíacos de Málaga

"Un paso más en la normalización de la vida y la calidad de vida y de ocio del celíaco, ¿no?"

Natalia González
Creadora de Cakelandia

"Para los niños con intolerancia es una satisfacción el ellos poder comer de la misma tarta que sus amigos, oye".

"Darles un dulce, un capricho, que puedan tener un momento de disfrute, y que encima pues no le haga daño a su salud, pues es doblemente también satisfacción para nosotras".

Normalizar las intolerancias alimentarias es lo que están consiguiendo con estos productos tan dulces, y lo hacen también con showcooking y talleres de cocina sin gluten.

Para obtener más información o resolver incidencias llamar al teléfono 647 310 157 o contactar a través del correo electrónico info@historiasdeluz.es