



Una freiduría sevillana libre de gluten ofrece pescaíto frito y cerveza aptos para celíacos

LOCALIZACIÓN: Sevilla

DURACIÓN VTR: 1'45"

RESUMEN:

Una freiduría sevillana ha buscado en los celíacos su nicho de mercado y ofrece pescaíto frito sin gluten a sus clientes. Además, el resto de productos que se ofrecen en este establecimiento también están libres de esta proteína. Para las frituras, estos hosteleros utilizan una harina de producción propia elaborada con cereales libres de gluten. Desde esta freiduría, que abrió sus puertas hace cuatro meses, afirman que se trata del único establecimiento de estas características en España. Evitar el consumo de gluten es crucial para las personas aquejadas de la enfermedad celíaca, ya que su ingesta les provoca daños en el intestino delgado. Medio millón de españoles están afectados por esta enfermedad, aunque solo un 10% de ellos está diagnosticado.

TEXTO VTR:

Ambiente: ¡Cuánto tiempo hace que no comía yo puntillitas!

El tradicional pescaíto frito, un manjar vetado para los celíacos. La harina que se utiliza para la fritura suele ser de trigo, a lo que estas personas son intolerantes. Una freiduría sevillana ha acabado con esta tendencia y ofrece este plato totalmente libre de gluten.

JOSÉ IGNACIO CRESPO
Cofundador 'Freiduría Terramar'

"Las harinas que empleamos las elaboramos nosotros con cereales libres de gluten."

Cuentan con un molino propio donde fabrican esta harina hecha con garbanzo y arroz que ofrece un aspecto y textura distintos a la elaborada con trigo.

Cocinero 'Freiduría Terramar'

"La harina de trigo es más blanca, es más espesa ¿vale?, es un poco amarilla, no tiene que ver nada con la de trigo."

Aunque en cuanto al gusto...

Mª CARMEN CRESPO
Clienta celíaca

"Apenas se distingue el sabor de un producto con gluten a otro sin gluten."

Aunque no solo los fritos están libres de gluten, también la cerveza o los montaditos que ofrecen pueden ser consumidos por los celíacos sin ninguna preocupación.

JOSÉ IGNACIO CRESPO
Cofundador 'Freiduría Terramar'

"No manipulamos nada que tenga gluten."

Sus principales clientes son personas con la enfermedad celíaca, un mal que afecta a medio millón de españoles, aunque solo el 10% está diagnosticado.

Mª CARMEN CRESPO
Clienta celíaca

"La más mínima contaminación, empezamos con problemas gastrointestinales serios."

Al abrir este establecimiento hace cuatro meses, sus impulsores encontraron un nicho de mercado sin explotar. Afirman que...

JOSÉ IGNACIO CRESPO
Cofundador 'Freiduría Terramar'

"No existe ninguna freiduría en España sin gluten."



M^a CARMEN CRESPO
Clienta celiaca

"Hasta ahora es el primero que he encontrado."

Una tradición que se hace más accesible para compartir con amigos y familiares.

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