



## **Emprendedores malagueños patentan la primera masa para bollería apta para todo tipo de alérgicos**

LOCALIZACIÓN: MÁLAGA

DURACIÓN VTR: 2'03"

**RESUMEN:** Dos emprendedores malagueños han patentado la primera masa de repostería cien por cien libre de alérgenos con la que elaboran magdalenas aptas para personas que padezcan múltiples alergias o intolerancias alimentarias, por lo que han sido distinguidas con la calificación de Producto Excelente concedida por la Sociedad Andaluza para el Estudio de Intolerancias Alimentarias.

### **VTR:**

Gluten, lácteos, soja, frutos secos y huevos encabezan una lista de hasta 14 productos alérgenos elaborada por la Unión Europea y que ha servido de guía para estos dos emprendedores malagueños que han patentado la primera masa de repostería libre de todos estos componentes.

### **AMBIENTE**

*"Nuestra masa lleva harina de maíz sin gluten, aceite, agua, bicarbonato y ácido"*

Magdalenas distinguidas con la calificación de producto excelente concedida por la Sociedad Andaluza para el Estudio de Intolerancias alimentarias.

### **TOTAL PABLO ROMERO** **Fundador Muuglu**

*"En la actualidad podemos encontrar en los supermercados y tiendas especializadas productos exclusivos para celíacos o productos sin huevo y sin leche. Pero no existía hasta ahora un producto de bollería que estuviese libre de todos estos alérgenos"*

Por lo que pueden consumirlo personas que padezcan múltiples alergias o intolerancias alimentarias, dos conceptos que no son exactamente lo mismo.

### **TOTAL MIGUEL RUIZ** **Especialista Aparato Digestivo**

*"La intolerancia suele ocurrir porque falta alguna enzima que es necesaria para ingerir o absorber el alimento y produce molestias como gases, hinchazón e incluso diarrea. En la alergia no es así el mecanismo: se produce un anticuerpo contra el alimento y ese anticuerpo desencadena una reacción inflamatoria que es la que nos produce los síntomas. Las alergias van desde leves a casos bastante graves"*

### **TOTAL JOSÉ MARÍA MONZÓN** **Fundador Muuglu**

*"La idea nace por mi culpa porque en el año 2010 me detectaron intolerancia a la lactosa, no puedo tomar prácticamente nada de bollería y empezamos a realizar productos caseros para el autoconsumo"*

Que ahora comercializan en tiendas de toda España

### **TOTAL JOSÉ IGNACIO GARMENDIA** **Herbolario Mamá Tierra**

*"Hay una tendencia, diría yo, a que cada vez hay más personas con problemas de intolerancia y es muy importante que haya iniciativas que busquen dotar a esos consumidores de productos que puedan consumir con total garantía y total tranquilidad"*

Y preparan su salto al extranjero

### **TOTAL PABLO ROMERO** **Fundador Muuglu**

*"Al Reino Unido porque allí se concentran un sector de la población que demanda muchos productos veganos"*

Porque además de evitar alérgenos todos los ingredientes son de origen cien por cien vegetal.

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