



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