



Idea de negocio

Obrador de pan dirigido a personas con intolerancia al gluten. Se trata de elaborar productos de panadería, bollería y repostería para este sector de población, minimizando el riesgo de contaminación cruzada, dedicándonos en exclusiva a ellos.

La elaboración de los productos en el obrador se hará de forma artesanal, empleando materias primas completamente libres de gluten.

Pensado para el cliente del día a día y también para dar servicio a establecimientos hosteleros.

