

PRESENTACIÓN DE PROYECTO

Nos enorgullece ser un espacio inclusivo para todos los amantes de un buen café y repostería. Hemos diseñado una carta pensando en las necesidades y preferencias de nuestros clientes, eliminando los alérgenos comunes, como el gluten y la lactosa, sin sacrificar el sabor, la creatividad ni la calidad.

Creemos que todos tienen derecho a disfrutar de una gran experiencia gastronómica sin preocupaciones por sus condiciones de salud.

Seleccionamos cuidadosamente cada ingrediente para garantizar que nuestros productos sean 100% libres de alérgenos, gluten y lactosa.

Innovamos cada receta para ofrecer opciones deliciosas y equilibradas que conquisten todos los paladares.

También ofrecemos productos elaborados en un entorno controlado para evitar la posible contaminación cruzada, al igual que disponemos de etiquetas detalladas para que cada cliente sepa con exactitud qué es lo que está consumiendo.