

La Pepita Burger Bar refuerza su compromiso con el colectivo intolerante al gluten

Coincidiendo con el Día de la Enfermedad Celiaca, el 16 de mayo, la enseña continúa mejorando su propuesta

La Pepita Burger Bar, cadena gallega especializada en burgers premium, refuerza su compromiso con el colectivo celiaco coincidiendo con el Día de la Enfermedad Celiaca, que se celebra el próximo 16 de mayo.

Actualmente, la celiaquía afecta al 1% de la población española, un alto porcentaje que ha llevado a la enseña a diseñar una propuesta a la medida de todos sus clientes, configurando una carta en la que una amplia variedad de sus platos son aptos para celiacos.

Para garantizar su seguridad, las cocinas de todos los restaurantes de La Pepita Burger Bar cuentan con equipamiento específico y una zona exclusiva para la preparación de los platos sin gluten, además de la formación especial que recibe el equipo al respecto.

La marca trabaja con panaderías locales especializadas que elaboran un tipo de pan sin gluten mucho más rico para acompañar a sus hamburguesas. Así, las personas que padecen esta intolerancia tendrán la oportunidad de disfrutar de todas las opciones de burgers del menú, menos la Dixie y los platos que van fritos.

Además, también pueden acompañar sus platos con la cerveza sin gluten que tiene en todos los establecimientos.

También hay una succulenta variedad de postres que no contienen gluten como la tarde de queso, el Coulant Rocher y la selección de helados, sin contar con el Plátano Banoffee, ya que lleva dulce de leche con harina de trigo.

En su preocupación por satisfacer las necesidades de todo el público que visita sus restaurantes, La Pepita Burger Bar dispone de una carta de alérgenos donde sus clientes, en el caso de tener alguna intolerancia, pueden consultar los platos y asegurarse de su composición.

Un firme compromiso que la enseña fortalece en este momento, eliminando de todos sus restaurantes el suplemento que aplicaba en el plan sin gluten.

La enfermedad celíaca

El gluten es un conjunto de proteínas que se encuentran presentes principalmente en los cereales de

trigo, cebada, avena y centeno. Los pacientes con enfermedad celíaca tienen niveles elevados de anticuerpos contra el gluten.

El único tratamiento existente contra esta enfermedad es evitar todos aquellos alimentos que contengan gluten, aunque sea en cantidades mínimas.

Cómo mejorar sus síntomas

Los síntomas de esta enfermedad son diferentes en cada persona, aunque a todos les provoca una inflamación intestinal. Para recuperarse, el agua es un gran aliado contra la contaminación de gluten, ya que ayuda a eliminar toxinas y a evitar la intoxicación. El limón, como astringente, también ayudaría a limpiar el organismo. En el caso de una ingesta indebida de este alimento, es recomendable realizar dieta blanda durante varios días hasta que los síntomas desaparezcan por sí mismos.

Hay que tener especial precaución a la hora de comer fuera de casa. En La Pepita Burger Bar cuidan al máximo todos los procedimientos a la hora de cocinar los alimentos, si bien, debido a la elaboración casera de todos sus platos siempre recomiendan que los clientes con intolerancias informen al personal de sala y consulten cualquier duda para evitar cualquier contratiempo.

Datos de contacto:

Sara Rodríguez
Allegra Comunicación
910 222 678

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nacional](#) [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Galicia](#) [Restauración](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>