

Leon the Baker explica la historia y curiosidades del picnic

La expresión picnic proviene del francés ‘pique-nique’, fue utilizada para definir una comida informal. Actualmente, esta práctica se ha universalizado y es común asociarla a cualquier alimento liviano y fácil de transportar en una cesta de mimbre. Leon the Baker, el obrador SIN y ECO de venta online y offline preferido por los intolerantes y por los que siguen un estilo de vida sano, cuenta la historia del picnic y hace una selección de los productos que no pueden faltar en una comida al aire libre

El picnic es una tradición de la Antigüedad. En la Edad Media, los campesinos y los nobles comían al aire libre en sus viajes. En el siglo XVIII, el picnic era propio de aristócratas.

Ya en el siglo XVIII, la palabra llegó a Inglaterra como “picnic”. En el siglo XIX, las mujeres londinenses establecieron una sociedad, en la que los socios compartían sus platos especiales.

El picnic se popularizó en Francia después de la Revolución Francesa. Se volvieron muy elaborados en eventos sociales, con comidas complejas y bebidas sofisticadas.

Actualmente, el picnic se ha universalizado y es común asociarlos a sándwiches, frutas, dulces, verduras o cualquier alimento liviano y fácil de transportar, tradicionalmente en una cesta de madera o mimbre. También, se suele incluir embutidos y puede ser acompañado por vino, cerveza o refrescos.

A continuación, los productos artesanales, naturales y saludables de Leon the Baker que no pueden faltar en un picnic que se precie:

Brooklyn bread

Perfectas para bocadillos y hot dogs.

Barritas rústicas sin gluten y sin lactosa, mucho más suaves, tiernas y esponjosas. Perfectas para cualquier bocadillo o para que vuelvas a disfrutar de unos deliciosos Hot Dog. PVP 3,80 euros/4 unidades

Cookies

Cookies americanas sin gluten y sin lactosa. Crujientes por fuera y esponjosas por dentro. PVP 5,50 euros/4 unidades

Pan de pipas y pasas

Pan de pasas y pipas sin gluten y sin lactosa, muy esponjoso y con mucho sabor. Combina

estupendamente con sabores dulces y salados. PVP 3,60 euros

Picos

Picos sin gluten y sin lactosa. Para picotear con un acompañante favorito. PVP 1,75 euros

Mix de frutos secos

Mix de frutos secos con almendras, pipas de calabaza y arándanos deshidratados. Sin gluten, totalmente naturales. Mezcla especialmente diseñada por sus expertos. Combinación ideal de fuente de energía y sabores. Perfectos para consumir diariamente y para usar en recetas. PVP 1,95 euros

Acerca de Leon The Baker

Leon the Baker es el obrador SIN y ECO preferido por los amantes del pan, de venta online y offline. Trabaja con ingredientes 100% naturales y es pionero en el sector, ya que utiliza métodos e ingredientes libres de gluten sin aditivos, conservantes artificiales ni colorantes. Como panadería artesanal, que sirve a toda la península, ha revolucionado el mundo de la nutrición y el fitness por su exquisito cuidado de algo tan importante como el sabor. Sus productos son aptos para celíacos y los que siguen la filosofía #HealthyLifestyle pero sobre todo, son para los que no renuncian al mejor pan.

¿Dónde encontrar a Leon the Baker?

ESTANTERIAS DE ECI Y SUPERCOR.

Tienda Leon the Baker en C/Conde Duque, 19
28015, Madrid
Teléfono: 910822582

Tienda Leon the Baker en C/Jorge Juan, 72
28009, Madrid
Teléfono: 919294002

Tienda Leon the Baker en C/María de Guzmán, 30
28003, Madrid
Teléfono: 919423228

Tienda Leon the Baker en Paseo de Reina Cristina, 12
28014, Madrid

Tienda Leon the Baker en Plaza de Santa Bárbara, 4
28004, Madrid

Tienda Leon the Baker en C/ Conde de Peñalver, 66

28009, Madrid

El Corte Inglés de Castellana en C/Paseo de la Castellana, 85
28046, Madrid

El Corte Inglés de Goya en C/ Goya, 87
28001, Madrid

Además, reparten sus panes recién horneados todos los días excepto domingos en más de 200 puntos de venta en toda España excepto en Islas Canarias. Se puede comprar a través de la web y recibirlo en 24-48 horas en casa (reparten en toda la Península excepto Islas Canarias).

Leon the Baker
@leonthebaker

Datos de contacto:

Leon The Baker
918763496

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

Categorías: [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Madrid](#) [Entretenimiento](#) [Restauración](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>