

Leon The Baker presenta sus nuevas Paneras, una selección de sus mejores productos

Leon the Baker es el obrador de venta online y offline que trabaja con métodos 100% naturales. Es pionero en el sector, ya que trabaja con 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 para los que no renuncian al mejor pan y productos de obrador

Panera Leon Gourmet Edition 39 €

[se puede adquirir la panera separadamente por 5 €]

Esta selección gourmet incluye su Hogaza candeal de trigo sarraceno con una completa base de trigo sarraceno, arroz y masa madre, rica en vitaminas y minerales, con mucha fibra y propiedad antiinflamatorias y antibacterianas. La Hogaza integral, con mucho hierro gracias a la harina de lenteja. Una de sus apuestas más innovadoras, Fit Bread, pan de proteínas rebanado perfecto para incluir en dietas, muy saciante y lleno de sabor. Las Chapatitas, perfectas para tostadas y montados, con más hidratación y una suave miga. Los Panecillos de tomate, con tomate seco, perfectos para acompañar y dar un toque natural a tus desayunos y comidas. La Salsa olivada y la salsa ali-oli, así como los maridajes de autor para quesos, una exquisita combinación de uva negra, higos negros y frambuesa. Y spaguetti y penne rigate, de la prestigiosa casa italiana Rummo, la mejor pasta sin gluten ideal con todo tipo de salsas.

Panera Leon Morning 39 €

[se puede adquirir la panera separadamente por 5 €]

Ideal para desayunos y meriendas, incluye la Mermelada de naranja con cacao y la de de frutos del bosque. Un Mix de palmeritas de hojaldre y chocolate. Los Pétalos de cacao ECO, Corn Flakes ECO (con sirope de arroz) y Estrellitas de miel ECO. Las Barritas integrales, baguettes únicas son semillas. Chapatitas, perfectas para tostadas y montados, con más hidratación y suave miga. Cookies con pepitas de chocolate. Galletas super coco sin azúcar. Muffin de chocolate y manzana y canela. Y, Galletas de chufa y choco sin azúcar, con sirope de arroz y harina de chufa y chocolate bio, libres de todo tipo de azúcar.

Trayectoria de la marca

Leon the Baker abrió sus puertas en Londres en el año 2014 con un equipo de panaderos y emprendedores especializados en descubrir nuevas formas de utilizar ingredientes sin gluten, sin recurrir a sucedáneos industriales y sin perder el sabor de sus manjares.

En 2016 la aventura llegó a España y ya tiene una clientela fiel en sus 4 tiendas en Madrid y en los principales centros comerciales de la capital; además distribuyen sus productos recién horneados en más de 200 puntos de venta en toda España y a través de su web.

Cada vez son más comunes las intolerancias a ciertos alimentos y proteínas, hay un mayor número de personas con digestiones pesadas, molestias abdominales, cansancio crónico y/o diarreas, que ha decidido excluir el gluten de su dieta. Lo malo es que Sin Gluten se ha convertido en sinónimo de productos industriales con sabores nada estimulantes y, en la mayoría de los casos, una opción nada saludable y con precios desorbitados. Por eso, Leon the Baker es todo un hit al que acude la gente “en masa”, aunque no presente intolerancias, y solo quiera comer más sano sin renunciar al mayor placer.

¿Dónde encontrar a Leon the Baker?
Hipercor y Supercor de Madrid

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

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).

Datos de contacto:

Leon The Baker
918763496

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

Categorías: [Nacional](#) [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Sociedad](#) [Madrid](#) [Consumo](#) [Fitness](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>