

## **Panteff lanza un innovador pan de teff sin gluten para ser líder de mercado**

**Panteff anuncia hoy el lanzamiento al mercado de su producto estrella, el nuevo e innovador pan de teff integral sin gluten que aúna unas propiedades nutricionales excelentes y un delicioso sabor, y que viene para transformar el concepto del pan de muchas personas, especialmente celíacos y sensibles al gluten, pero también deportistas, personas con trastornos digestivos o familias que cuidan su alimentación**

El pan de teff sin gluten da respuesta a la principal frustración de los celíacos y sensibles al gluten: Un pan saludable, rico y duradero.

Se estiman unas ventas de más de 150.000 unidades para el año 2022.

Su fórmula original ha sido desarrollada bajo los principios de la medicina tradicional y natural para ofrecer un súper alimento que mejore la calidad de vida de las personas.

El público objetivo son celíacos y sensibles al gluten, deportistas, personas con trastornos digestivos y seguidores de una nutrición natural, de calidad y saludable.

El producto ha sido valorado muy positivamente por un grupo de 70 hogares que disfrutó del pan durante el pasado mes de julio.

El nuevo Panteff es un saludable y delicioso pan de teff integral sin gluten, sin azúcar, sin alérgenos y totalmente vegano, cuya innovadora formulación lo hace especialmente nutritivo, digestivo y energético de forma natural. Es además fuente de fósforo y aporta un alto contenido en manganeso. Su receta consiste en una minuciosa selección de ingredientes naturales de alta calidad nutricional que actúan en sinergia creando un superalimento. Un pan único para los que creen en la alimentación como la base de una buena salud.

Otra de sus principales ventajas es que mantiene su frescura durante más de 2 meses, gracias a su rápido proceso de envasado y a la incorporación de conservantes naturales. Además, una vez abierto se conserva refrigerado al menos 10 días en perfectas condiciones.

Para su consumo, se recomienda tostar siempre para que recupere su textura, crujiente por fuera y jugosa por dentro, y su inconfundible y delicioso sabor. Marida muy bien con cualquier otro ingrediente, ya sea salado o dulce, ya que se potencia el sabor del conjunto.

Su ingrediente más característico es el teff, un cereal primitivo sin gluten, cultivado originariamente en

Etiopía y cuya estructura biológica no ha sido modificada. Ha sido durante décadas la base de la alimentación de los atletas etíopes.

El resto de los ingredientes son una combinación de materias primas tradicionalmente propias del pan combinadas con otros nutrientes de uso menos frecuente. Además del teff cuenta con agua osmotizada, harina de arroz, aceite de oliva virgen extra con D.O. del Bajo Aragón, sal rosa del Himalaya, lecitina de girasol, jengibre ecológico, vinagre de manzana, reishi ecológico, ortiga verde y semillas de amapola, girasol, lino, calabaza y chía.

Un grupo de 70 hogares que consumió el pan durante este mes de julio calificaron con muy buena nota su sabor y textura, pero además afirmaron sentir beneficios en la salud como la fácil digestión del pan, su efecto saciante y su contribución a un normal tránsito intestinal. Los más deportistas notaron además una mayor energía sostenida en el tiempo.

El pan ya está a la venta a través de la página web [www.panteff.es](http://www.panteff.es). La compañía afirma además que en los próximos meses llegará a distintos acuerdos para que esté disponible en tiendas especializadas, panaderías e incluso forme parte de las recomendaciones sobre dietas de los nutricionistas.

Ver experiencia de consumo Panteff

#### Sobre la empresa

Panteff Spain, S.L. es una empresa de capital español ubicada en Parbayón, Cantabria, donde cuenta con un obrador con capacidad para producir más de 1.000 unidades al día. La empresa fabrica y distribuye el pan de teff integral sin gluten denominado Panteff. Entre sus principios está el fomento de una nutrición de calidad, responsable y muy respetuosa tanto con el organismo como con el medio ambiente.

#### **Datos de contacto:**

Iñigo García-Aranda  
606421258

Nota de prensa publicada en: [Parbayón, Cantabria](#)

Categorías: [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Emprendedores](#) [Consumo](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>