

Telepizza lanza dos nuevas pizzas para celíacos

? La compañía presentará estas dos especialidades en el próximo Festival del Celíaco, que tendrá lugar en la Casa de Campo de Madrid. ? Telepizza es pionera dentro de su sector en ofrecer pizzas sin gluten

Telepizza, compañía líder en el sector de comida preparada a domicilio, ofrecerá a sus clientes celíacos dos nuevas recetas de sus pizzas, que incluirán sólo ingredientes que se adaptan a su dieta: “Carbonara” y “Barbacoa”. Estas especialidades se suman a las variedades de “4 Quesos” y “Jamón y Queso”, que estaban disponibles hasta ahora.

De esta forma, la enseña, pionera en el sector de la comida preparada a domicilio en ofrecer en su carta una pizza especial para celíacos, renueva su compromiso con un colectivo muy importante, pues se estima que la prevalencia de la intolerancia en nuestro país es de un celíaco por cada 100 nacidos.

Las dos nuevas especialidades estarán disponibles en los 245 establecimientos en los que Telepizza ofrece a sus clientes este tipo de productos, a partir del próximo 19 de diciembre.

Para el desarrollo de sus variedades para celíacos, Telepizza trabaja estrechamente con las diferentes asociaciones provinciales de celíacos y con la Federación de Asociaciones de Celíacos de España (FACE). Esta organización reconoció el pasado 22 de octubre la labor de la compañía al otorgarle el premio “Mejor Iniciativa Empresarial” en el marco del Congreso Nacional de Celíacos que se celebró en Santander.

Además, con motivo de la celebración del Festival del Celíaco, organizado por la Asociación de Celíacos de Madrid, que ha tenido lugar el sábado, 17 de diciembre, en el Pabellón de La Pipa, de la Casa de Campo de Madrid, la compañía ha ofrecido todos los productos sin gluten de la carta, incluidas las nuevas pizzas.

La Asociación de Celíacos de Madrid, es la asociación de España que cuenta con un mayor número de miembros, cerca de 9.000. El Festival del Celíaco en su 29 edición espera la participación de unas 6.500 personas, las cuales disfrutarán de comida y merienda sin gluten, además de actividades y espectáculos.
