

## LEON THE BAKER: El obrador "SIN" y ECO preferido por los amantes del pan, de venta online y offline

### [Multimedia](#)

Leon the Baker trabaja con ingredientes 100% naturales y pionera en el sector, ya que se trabaja con métodos e ingredientes libres de gluten sin aditivos, conservantes artificiales ni colorantes. Como panadería artesanal, ha revolucionado el mundo de la nutrición y el fitness por su exquisito cuidado de algo tan importante como el sabor. Los productos son aptos para celíacos y los que siguen la filosofía #HealthyLifestyle pero sobre todo, son para los que no renuncian al mejor pan. [leonthebaker.com](http://leonthebaker.com)

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.

### Los productos

En la sección de "Panadería", se encuentran algunos de los productos míticos, horneados todos los días y que permiten congelación. Conquistando a todo Madrid y buena parte de la Península, con hogazas, que no llevan ni lactosa, ni frutos secos, ni huevo. Además, duran entre 2 y 3 días frescas. Las hay de varios tipos: Candeal de trigo sarraceno, hogaza teff con semillas de amapola, hogaza ECO, de mijo, masa madre...

También, se ofrece pan toscano cuyo sabor transporta al mediterráneo por su relleno de aceitunas verdes y negras y por las hierbas aromáticas de la Provenza; un esponjoso y tierno molde de germinados; la versión de las típicas barritas, chapatas y pan de hamburguesa y algunas recetas más creativas como los ECO panecillos de aceitunas o semillas o el pan carbón, con propiedades detox.

También, se vende mix de harinas ECO y común para hornear en casa y pasta sin gluten a un buen precio.

En "Bollería" hay productos de lo más apetitoso y estimulante como Mix de lacitos y Mix de palmeritas de hojaldre y chocolate sin gluten, cereales como Corn Flakes, estrellitas con miel o pétalos de cacao ECO, Cookies, Galletas super coco sin gluten y sin lácteos, barritas de cacahuete y coco veganas, de

chocolate negro o nueces de Brasil. Sin olvidar los aclamados muffins de manzana y canela o de chocolate y su bizcocho de algarroba.

Además, y como clímax a esta oferta nutritiva, se han incorporado los más selectos Frutos secos que se pueden comprar en un Mix, especialmente diseñado por expertos, de avellanas, almendras, pipas de calabaza y arándanos deshidratados. Sin gluten y totalmente naturales.

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 estos manjares.

En 2016 la aventura llegó a España y ya tiene una clientela fiel en las 3 tiendas en Madrid y en los principales centros comerciales de la capital; además se distribuyen productos recién horneados en más de 200 puntos de venta en toda España y a través de su web.

Juan Cardenal el creador, licenciado en Marketing y Empresariales Europeas, con nociones en Informática y todo un experto en negocios a nivel internacional. En 2010 empezó a elaborar pan casero, como hobby. Ante la curiosidad y demanda de los vecinos londinenses, creó un Bread Club con más de 100 suscriptores, que combinaba con su trabajo. Fue cuatro años más tarde cuando se decidió a hacer de la pasión, profesión, con el objetivo de satisfacer los paladares intolerantes y los más exigentes.

¿Dónde encontrar a Leon the Baker?

Tienda Leon the Baker en C/Conde Duque, 19 *Permanece abierta*

28015, Madrid

Teléfono: 910822582

Tienda Leon the Baker en C/Jorge Juan, 72 *Permanece abierta*

28009, Madrid

Teléfono: 919294002

Tienda Leon the Baker en C/María de Guzmán, 30

28003, Madrid

Teléfono: 919423228

El Corte Inglés de Castellana en C/Paseo de la Castellana, 85 *Permanece abierto*

28046, Madrid

El Corte Inglés de Goya en C/ Goya, 87 *Permanece abierto*

28001, Madrid

Además, se reparten los panes recién horneados todos los días excepto domingos en más de 200 puntos de venta en toda España excepto en Islas Canarias.

*\*Durante el estado de alarma se siguen recibiendo y enviando pedidos con normalidad a toda la Península. Las tiendas de Jorge Juan y Conde Duque (así como los centros en CI Castellana y CI Goya) siguen dando servicio de 9.30 a 14.30h*

Facebook: [@leonglutenfree](#)

Instagram: [@leonthebaker](#)

---