



Anexo Prototipos

Prototipos web Lo-Fi
Prototipos web Hi-Fi

TODO SIN
GLUTEN

FOTO AQUÍ

◀ Lorem ipsum dolor sit amet molestie
consequat, vel illum dolore eu feugiat null
a facilisis at vero eros et accumsan. ▶

- Lorem Ipsum

PRODUCTOS

FOTO AQUÍ

FOTO AQUÍ

FOTO AQUÍ

HISTORIA

LOREM IPSUM

Lorem ipsum dolor sit amet molestie
consequat, vel illum dolore a facilisis
at vero et con alia ton semat.

LOREM IPSUM

Lorem ipsum dolor sit amet molestie
consequat, vel illum dolore a facilisis
at vero et con alia ton semat.

TODO SIN
GLUTEN

FOTO AQUÍ

Is simply dummy text of the printing and typesetting industry. Lorem Ipsum has been the industry's standard dummy text ever since the 1500s, when an unknown printer took a galley of type and scrambled it to make a type specimen book. It has survived not only five centuries, but also the leap into electronic typesetting, remaining essentially unchanged. It was popularised in the 1960s with the release of Letraset sheets containing Lorem Ipsum passages, and more recently with desktop publishing software like Aldus PageMaker including versions of Lorem Ipsum.

It is a long established fact that a reader will be distracted by the readable content of a page when looking at its layout. The point of using Lorem Ipsum is that it has a more-or-less normal distribution of letters, as opposed to using 'Content here, content here', making it look like readable English. Many desktop publishing packages and web page editors now use Lorem Ipsum as their default model text, and a search for 'lorem ipsum' will uncover many web sites still in their infancy. Various versions have evolved over the years, sometimes by accident, sometimes on purpose (injected humour and the like).

Contrary to popular belief, Lorem Ipsum is not simply random text. It has roots in a piece of classical Latin literature from 45 BC, making it over 2000 years old. Richard McClintock, a Latin professor at Hampden-Sydney College in Virginia, looked up one of the more obscure Latin words, consectetur, from a Lorem Ipsum passage, and going through the cites of the word in classical literature, discovered the undoubtable source. Lorem Ipsum comes from sections 1.10.32 and 1.10.33 of "de Finibus Bonorum et Malorum" (The Extremes of Good and Evil) by Cicero, written in 45 BC. This book is a treatise on the theory of ethics, very popular during the Renaissance. The first line of Lorem Ipsum, "Lorem ipsum dolor sit amet..", comes from a line in section 1.10.32.

There are many variations of passages of Lorem Ipsum available, but the majority have suffered alteration in some form, by injected humour, or randomised words which don't look even slightly believable. If you are going to use a passage of Lorem Ipsum, you need to be sure there isn't anything embarrassing hidden in the middle of text. All the Lorem Ipsum generators on the Internet tend to repeat.



TODO SIN GLUTEN



FOTO AQUÍ

Categoría 1

Categoría 2

Categoría 3

Categoría 4

Categoría 5



FOTO AQUÍ

Texto

Texto impuestos
Texto corrido

Precio ud.



FOTO AQUÍ

Texto

Texto impuestos
Texto corrido

Precio ud.



FOTO AQUÍ

Texto

Texto impuestos
Texto corrido

Precio ud.



FOTO AQUÍ

Texto

Texto impuestos
Texto corrido

Precio ud.



FOTO AQUÍ

Texto

Texto impuestos
Texto corrido

Precio ud.



FOTO AQUÍ

Texto

Texto impuestos
Texto corrido

Precio ud.



FOTO AQUÍ

Texto

Texto impuestos
Texto corrido

Precio ud.



FOTO AQUÍ

Texto

Texto impuestos
Texto corrido

Precio ud.



FOTO AQUÍ

Texto

Texto impuestos
Texto corrido

Precio ud.



FOTO AQUÍ

Texto

Texto impuestos
Texto corrido

Precio ud.



FOTO AQUÍ

Texto

Texto impuestos
Texto corrido

Precio ud.



FOTO AQUÍ

Texto

Texto impuestos
Texto corrido

Precio ud.



FOTO AQUÍ

Texto

Texto impuestos
Texto corrido

Precio ud.



FOTO AQUÍ

Texto

Texto impuestos
Texto corrido

Precio ud.



FOTO AQUÍ

Texto

Texto impuestos
Texto corrido

Precio ud.



TODO SIN
GLUTEN

Lorem ipsum dolor sit amet molestie
consequat, vel illum dolore eu feugiat null
a facilisis at vero eros et accumsan.

- Lorem Ipsum

NOMBRE

APELLIDOS

EMAIL

Confirmo que he leído y acepto la política de privacidad y el uso de datos.

ENVIAR

DIRECCIÓN

Calle Alcalá 150, escalera 2, 1B,
28023 Madrid, España.
Tlf: 600455879 / 642358122

HORARIO

Lunes - Domingo
7am - 10pm

MAPA

TODO SIN
GLUTEN

FOTO AQUÍ

ENTRAR
COMUNIDAD

Lorem ipsum dolor sit amet molestie consequat, vel illum dolore eu feunulla facilisis at vero eros et accumsan.

X Mayo 2030

Lorem ipsum dolor sit amet molestie consequat, vel illum dolore eu feugiat nulla facilisis at vero eros et accumsan.

LEER

Lorem ipsum dolor sit amet molestie consequat, vel illum dolore eu feunulla facilisis at vero eros et accumsan.

X Mayo 2030

Lorem ipsum dolor sit amet molestie consequat, vel illum dolore eu feugiat nulla facilisis at vero eros et accumsan.

LEER

Lorem ipsum dolor sit amet molestie consequat, vel illum dolore eu feunulla facilisis at vero eros et accumsan.

X Mayo 2030

Lorem ipsum dolor sit amet molestie consequat, vel illum dolore eu feugiat nulla facilisis at vero eros et accumsan.

LEER

Lorem ipsum dolor sit amet molestie consequat, vel illum dolore eu feunulla facilisis at vero eros et accumsan.

X Mayo 2030

Lorem ipsum dolor sit amet molestie consequat, vel illum dolore eu feugiat nulla facilisis at vero eros et accumsan.

LEER

Lorem ipsum dolor sit amet molestie consequat, vel illum dolore eu feunulla facilisis at vero eros et accumsan.

X Mayo 2030

Lorem ipsum dolor sit amet molestie consequat, vel illum dolore eu feugiat nulla facilisis at vero eros et accumsan.

LEER

Lorem ipsum dolor sit amet molestie consequat, vel illum dolore eu feunulla facilisis at vero eros et accumsan.

X Mayo 2030

Lorem ipsum dolor sit amet molestie consequat, vel illum dolore eu feugiat nulla facilisis at vero eros et accumsan.

LEER

TODO SIN
GLUTEN

FOTO AQUÍ

COMUNIDAD

HAY 2543 USARIOS ACTIVOS

FOTO PERFIL 

NOMBRE DE PERFIL

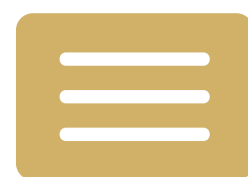
TELÉFONO

- CATEGORÍA 1
- CATEGORÍA 2
- CATEGORÍA 3
- CATEGORÍA 4
- CATEGORÍA 5

- LOREM IMPSUM**
Lorem ipsum dolor sit amet molestie consequat, vel illum dolore eu feugiat nulla facilisis at vero eros et accumsan.
- LOREM IMPSUM**
Lorem ipsum dolor sit amet molestie consequat, vel illum dolore eu feugiat nulla facilisis at vero eros et accumsan.
- LOREM IMPSUM**
Lorem ipsum dolor sit amet molestie consequat, vel illum dolore eu feugiat nulla facilisis at vero eros et accumsan.
- LOREM IMPSUM**
Lorem ipsum dolor sit amet molestie consequat, vel illum dolore eu feugiat nulla facilisis at vero eros et accumsan.

Lorem ipsum dolor sit amet molestie consequat, vel illum dolore eu feugiat nulla facilisis at vero eros et accumsan.

ENVIAR



TODO SIN
GLUTEN

FOTO AQUÍ

← Lorem ipsum dolor sit amet molestie consequat, vel illum dolore eu feugiat nulla facilisis at vero eros et accumsan. →

- Lorem Ipsum

PRODUCTOS

FOTO AQUÍ

FOTO AQUÍ

FOTO AQUÍ

HISTORIA

LOREM IPSUM

Lorem ipsum dolor sit amet molestie consequat, vel illum dolore a facilisis at vero et con alia ton semat.

LOREM IPSUM

Lorem ipsum dolor sit amet molestie consequat, vel illum dolore a facilisis at vero et con alia ton semat.



TODO SIN
GLUTEN

FOTO AQUÍ

is simply dummy text of the printing and typesetting industry. Lorem Ipsum has been the industry's standard dummy text ever since the 1500s, when an unknown printer took a galley of type and scrambled it to make a type specimen book. It has survived not only five centuries, but also the leap into electronic typesetting, remaining essentially unchanged. It was popularised in the 1960s with the release of Letraset sheets containing Lorem Ipsum passages, and more recently with desktop publishing software like Aldus PageMaker including versions of Lorem Ipsum.

t is a long established fact that a reader will be distracted by the readable content of a page when looking at its layout. The point of using Lorem Ipsum is that it has a more-or-less normal distribution of letters, as opposed to using 'Content here, content here', making it look like readable English. Many desktop publishing packages and web page editors now use Lorem Ipsum as their default model text, and a search for 'lorem ipsum' will uncover many web sites still in their infancy. Various versions have evolved over the years, sometimes by accident, sometimes on purpose (injected humour and the like).

is simply dummy text of the printing and typesetting industry. Lorem Ipsum has been the industry's standard dummy text ever since the 1500s, when an unknown printer took a galley of type and scrambled it to make a type specimen book. It has survived not only five centuries, but also the leap into electronic typesetting, remaining essentially unchanged. It was popularised in the 1960s with the release of Letraset sheets containing Lorem Ipsum passages, and more recently with desktop publishing software like Aldus PageMaker including versions of Lorem Ipsum.

t is a long established fact that a reader will be distracted by the readable content of a page when looking at its layout. The point of using Lorem Ipsum is that it has a more-or-less normal distribution of letters, as opposed to using 'Content here, content here', making it look like readable English. Many desktop publishing packages and web page editors now use Lorem Ipsum as their default model text, and a search for 'lorem ipsum' will uncover many web sites still in their infancy. Various versions have evolved over the years, sometimes by accident, sometimes on purpose (injected humour and the like).

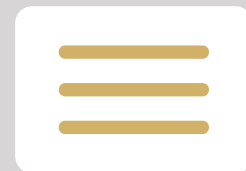
FOTO AQUÍ

FOTO AQUÍ

FOTO AQUÍ

LOGOTIPO

ICONO REDES



Menú 1

Menú 2

Menú 3

Menú 4

FOTO AQUÍ

Lorem ipsum dolor sit amet molestie
consequat, vel illum dolore eu feugiat null
a facilisis at vero eros et accumsan.

- Lorem Ipsum



TODO SIN
GLUTEN



FOTO AQUÍ

Categoría 1

Categoría 2

Categoría 3

Categoría 4

Categoría 5

FOTO AQUÍ

Texto

Texto impuestos

Texto corrido

Precio ud.



texto carrito

FOTO AQUÍ

Texto

Texto impuestos

Texto corrido

Precio ud.



texto carrito

FOTO AQUÍ

Texto

Texto impuestos

Texto corrido

Precio ud.



texto carrito



Lorem ipsum dolor sit amet molestie
consequat, vel illum dolore eu feugiat null
a facilisis at vero eros et accumsan.

- Lorem Ipsum

NOMBRE

APELLIDOS

EMAIL

Confirmo que he leído y acepto la política de privacidad y el uso de datos.

ENVIAR

DIRECCIÓN

Calle Alcalá 150, escalera 2, 1B,
28023 Madrid, España.
Tlf: 600455879 / 642358122

HORARIO

Lunes - Domingo
7am - 10pm





TODO SIN
GLUTEN

FOTO AQUÍ

ENTRAR
COMUNIDAD

Lorem ipsum dolor sit amet molestie consequat, vel illum dolore eu feunull a facilisis at vero eros et accumsan.

X Mayo 2030

Lorem ipsum dolor sit amet molestie consequat, vel illum dolore eu feugiat nulla facilisis at vero eros et accumsan.

LEER

Lorem ipsum dolor sit amet molestie consequat, vel illum dolore eu feunull a facilisis at vero eros et accumsan.

X Mayo 2030

Lorem ipsum dolor sit amet molestie consequat, vel illum dolore eu feugiat nulla facilisis at vero eros et accumsan.

LEER

Lorem ipsum dolor sit amet molestie consequat, vel illum dolore eu feunull a facilisis at vero eros et accumsan.

X Mayo 2030

Lorem ipsum dolor sit amet molestie consequat, vel illum dolore eu feugiat nulla facilisis at vero eros et accumsan.

LEER



TODO SIN
GLUTEN

FOTO AQUÍ

COMUNIDAD

FOTO
PERFIL



NOMBRE DE PERFIL

TELÉFONO

SALIR

ENTRAR

CATEGORÍA 1

CATEGORÍA 5

CATEGORÍA 2

CATEGORÍA 3

CATEGORÍA 4

HAY 2543 USARIOS ACTIVOS

LOREM IPSUM

Lorem ipsum dolor sit amet molestie consequat, vel illum dolore eu feugiat nulla facilisis at vero eros et ac-

LOREM IPSUM

Lorem ipsum dolor sit amet molestie consequat, vel illum dolore eu feugiat nulla facilisis at vero eros et ac-

LOREM IPSUM

Lorem ipsum dolor sit amet molestie consequat, vel illum dolore eu feugiat nulla facilisis at vero eros et ac-

LOREM IPSUM

Lorem ipsum dolor sit amet molestie consequat, vel illum dolore eu feugiat nulla facilisis at vero eros et ac-

Lorem ipsum dolor sit amet molestie consequat, vel illum dolore eu feugiat nulla facilisis at vero eros et accumsan.

ENVIAR

TODO SIN
GLUTEN



“No obstante, el pan y el vino son productos culturales importantes, realmente expresan la vitalidad del Ser Humano. Representan un conocimiento cultural, que es el fruto de la atención, la paciencia, la industria, la devoción y la laboriosa instrumentación.”



CARL GUSTAV JUNG

PRODUCTOS



HISTORIA

Panes elaborados con materias primas seleccionadas, sin aditivos, con fermentaciones lentas de hasta 20 horas, masas cuidadosamente hidratadas horneadas en hornos de solera de piedra, donde se potencian los aromas y texturas. panaderos.

Rompemos todos los moldes con una variedad de productos innovadores, para una alimentación libre de gluten sin que ello suponga renunciar al sabor.



TODO SIN
GLUTEN



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.

Bambasía Bakery rompe todos los moldes con una variedad de productos innovadores, para una alimentación libre de gluten sin que ello suponga renunciar al sabor y ala textura. En Bambasía Bakery no renunciamos al sabor, produciendo un pan 100% sin gluten usando métodos e ingredientes naturales, sin aditivos, sin colorantes, y sin conservantes artificiales.

Pan horneado todos los días.

El equipo de Bambasía Bakery abre sus puertas en Madrid este año 2021.

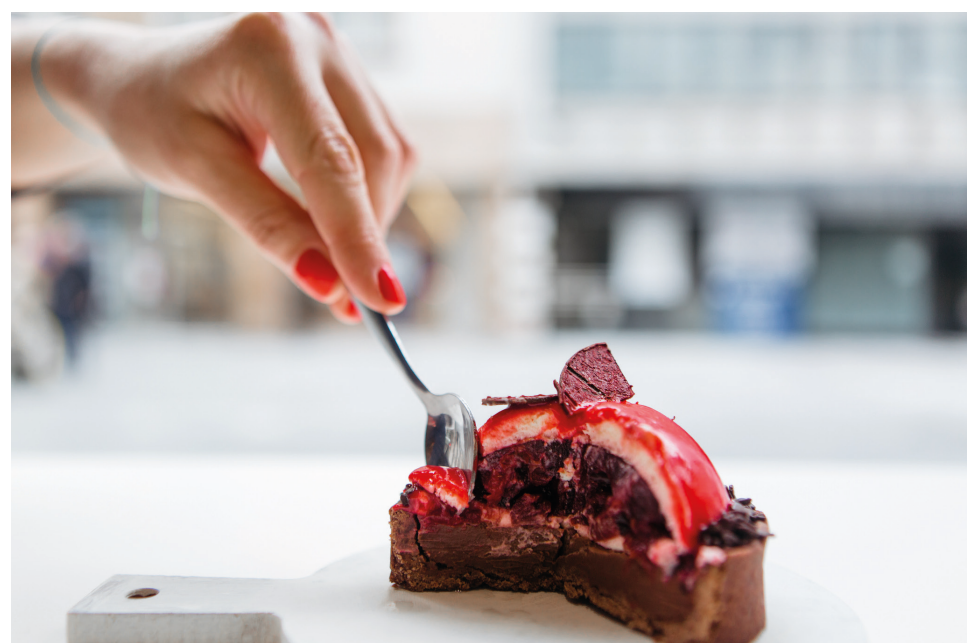
Formado por expertos panaderos que desafían constantemente el statu quo mediante la exploración y la experimentación con nuevas formas de utilizar ingredientes sin gluten.

Imaginemos un espacio único donde el término gluten free cobrara vida, donde cualquier persona pudiera disfrutar de los mejores productos tradicionales, elaborados de manera artesanal y sin preocuparse de si contenía o no gluten.

Pues lo hemos creado, y lo hemos dotamos de vida, de pasión, de sufrimiento, de retos...y así, desde el primer momento, nos hemos esforzado por ofrecerte los mejores productos sin gluten, elaborados de una manera artesanal y con las mejores materias primas.

Desde productos salados (pizzas, empanadas, empanadillas criollas, bocatinas, paninis, quiches, etc.), hasta la mejor bollería tradicional, acompañado todo con increíbles cafés, chocolates, zumos naturales o incluso smoothies, sin gluten por supuesto.

Panes de larga fermentación, elaborados con masa madre de maíz, arroz, garbanzo, alforfón, sorgo, teff, mijo, lino, chía, cáñamo, etc. o panes especiales, nutritivos con un altísimo contenido en fibra y en ácidos grasos.



TODO SIN GLUTEN



PAN

BOLLERÍA

PASTAS

CHURROS

SALADO



Chapata 3,50€ ud.
Impuestos incluidos
Pan alveolado con alto grado de hidratación, crujiente, ideal para bocadillos o tostadas.



Pan semillas 1,50€ ud.
Impuestos incluidos
El pan más nutritivo de Sana Locura. Gran contenido en fibra y ácidos grasos.



Pan de lino y algarroba 3,50€ ud.
Impuestos incluidos
Pan más integral, vegano con fibra del lino tenemos que sumar las propiedades de la algarroba



Pan candeal 4,50€ ud.
Impuestos incluidos
miga densa, de alveolado pequeño, textura suave y corteza fina, ligeramente dura pero crujiente.



Pan de yogurt 4,00€ ud.
Impuestos incluidos
Pan elaborado con yogurt sin lactosa, enriquecido con chia, resultando un pan esponjoso, tierno y nutritivo.



Hogaza 2,50€ ud.
Impuestos incluidos
Elaborado con masa madre de quinoa y disponible con y sin semillas.



Pan de carbón activado 4,50€ ud.
Impuestos incluidos
Te imaginas un pan sin gluten detox. Sí, si, lo tenemos. Con maíz, quinoa, AOVE y sin fructosa. Espectacular.



Chusco de quinoa 3,50€ ud.
Impuestos incluidos
Compuesto de quinoa que posee los 8 aminoácidos esenciales para el ser humano.



Pan de yuca 4,50€ ud.
Impuestos incluidos
Pan elaborado con tapioca, muy rico en hidratos de carbono complejos, con pocas grasas y con gran cantidad de vitamina C y vitamina B6.



TODO SIN
GLUTEN

Producimos sabor y textura donde nuestra panadería
es el segundo nombre del fideicomiso.

- Carlota Gil Noguera

NOMBRE

APELLIDOS

EMAIL

Confirmo que he leído y acepto la política de privacidad y el uso de datos.

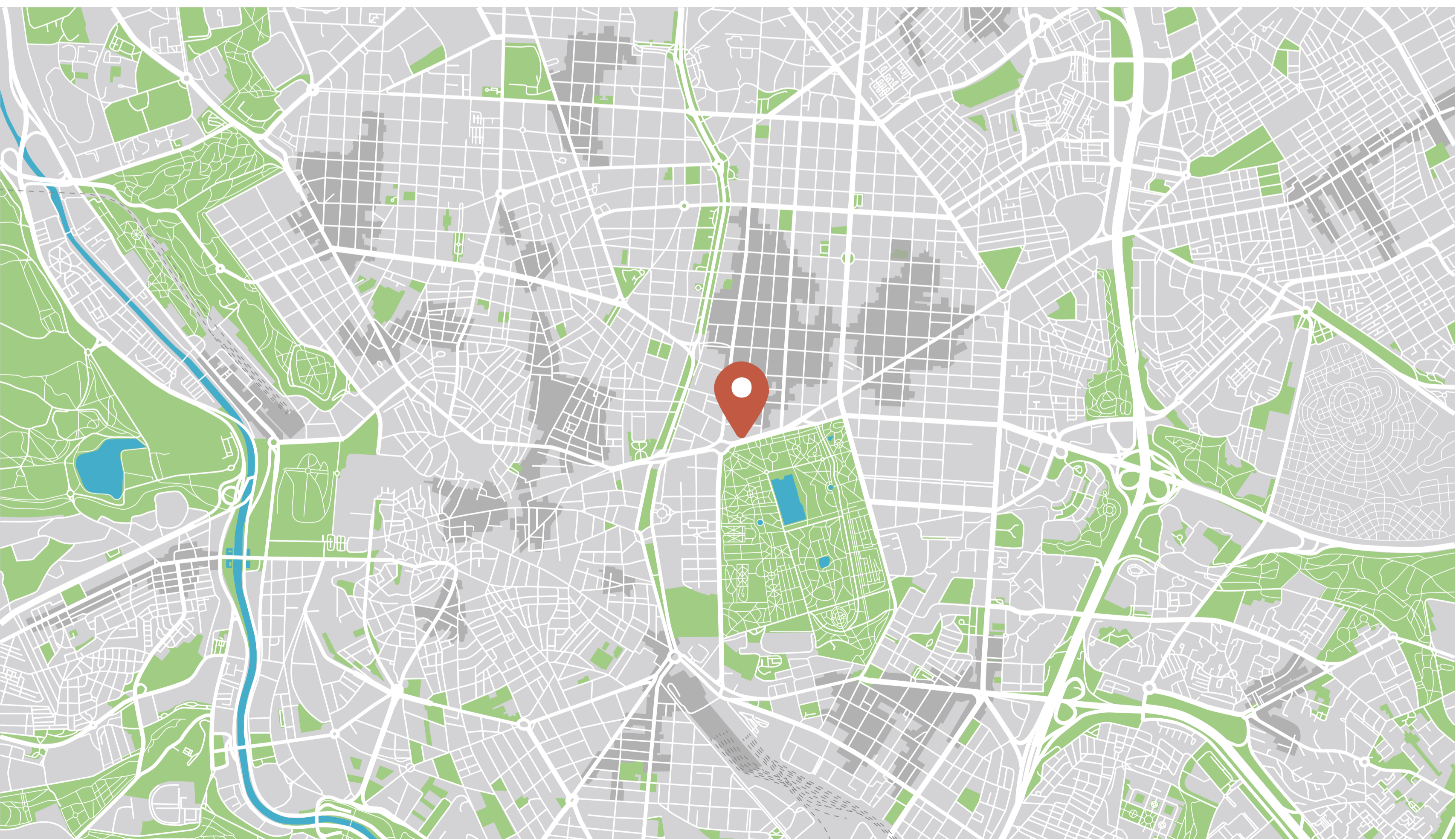
ENVIAR

DIRECCIÓN

Calle Alcalá 150, escalera 2, 1B,
28023 Madrid, España.
Tlf: 600455879 / 642358122

HORARIO

Lunes - Domingo
7am - 10pm



TODO SIN
GLUTEN

ENTRAR
COMUNIDAD

COMO HACER UN POOLISH O PREFER- MENTO SIN GLUTEN

24 Agosto 2021

En esta entrada os presentamos un vídeo explicativo de como elaborar un poolish o prefermento. El poolish o prefermento es el primer paso para preparar masas levadas de pan sin gluten u otras recetas.

LEER

ROBIOLS SIN GLUTEN

22 Septiembre 2021

Los robiols son unas empanadillas que normalmente se hacen durante la Semana Santa y Pascua en Mallorca. Estas empanadillas suelen estar rellenas de cabello de ángel y de requesón. Con frecuencia, de la masa que sobra de hacer robiols se hacen unas galletas llamadas crespells.

LEER

FLAN CON BIZCOCHO SIN GLUTEN Y SIN LÁCTEOS

13 Septiembre 2021

En esta entrada os proponemos una receta de postre que combina el flan con una fina capa de bizcocho encima. Se trata de una versión sin gluten y también hemos querido hacerlo sin lácteos.

LEER

TORTITAS DE LIMÓN SIN GLUTEN

01 Octubre 2021

Esta vez proponemos una receta rápida de tortitas. Son una variante a los pancakes de los países anglosajones que hemos preparado con harina de arroz. Se pueden preparar dulces con chocolate o fruta o saladas con lo que más os guste.

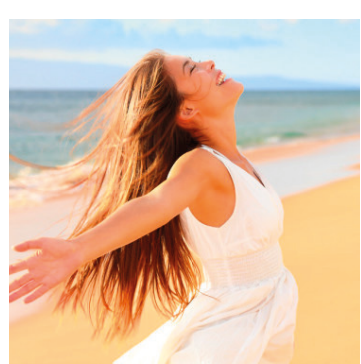
LEER



TODO SIN
GLUTEN

COMUNIDAD

HAY 2543 USARIOS ACTIVOS



NOMBRE DE PERFIL

Carlota GN

TELÉFONO

629781297

SALIR

ENTRAR



JUAN RUIZ

He encontrado ciertos productos que podrían interesaros en una tienda que está al lado de mi casa.



ELVIRA HUG

Si, que bien, podrías mandarnos la ubicación y añadirlo en la categoría de tiendas en España



RAQUEL GIL

que alegría!, he mirado la ubicación y estoy a 5 min andando.



JUAN RUIZ

Tienen página web, os la paso www.bambasiabakery.com

PRODUCTOS SIN GLUTEN

ENFERMEDAD Y EVENTOS

TIENDAS EN ESPAÑA

FUERA DE CASA

DIETAS

Me gustaría saber que tipo de productos tienen en esa tienda, como se llama...

ENVIAR

TODO SIN
GLUTEN



“No obstante, el pan y el vino son productos culturales importantes, realmente expresan la vitalidad del Ser Humano. Representan un conocimiento cultural, que es el fruto de la atención, la paciencia, la industria, la devoción y la laboriosa instrumentación.”

CARL GUSTAV JUNG

PRODUCTOS



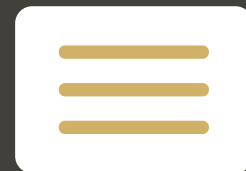
HISTORIA

Panes elaborados con materias primas seleccionadas, sin aditivos, con fermentaciones lentas de hasta 20 horas, masas cuidadosamente hidratadas horneadas en hornos de solera de piedra, donde se potencian los aromas y texturas. panaderos.

Rompemos todos los moldes con una variedad de productos innovadores, para una alimentación libre de gluten sin que ello suponga renunciar al sabor.

LOGOTIPO

ICONO REDES



NOSOTROS

TIENDA

CONTACTO

BLOG

“Torta en masa, bien se pasa.”

- Dolores Méndez

TODO SIN GLUTEN



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.

Bambasía Bakery rompe todos los moldes con una variedad de productos innovadores, para una alimentación libre de gluten sin que ello suponga renunciar al sabor y ala textura. En Bambasía Bakery no renunciamos al sabor, produciendo un pan 100% sin gluten usando métodos e ingredientes naturales, sin aditivos, sin colorantes, y sin conservantes artificiales.

Pan horneado todos los días.

El equipo de Bambasía Bakery abre sus puertas en Madrid este año 2021.

Formado por expertos panaderos que desafían constantemente el statu quo mediante la exploración y la experimentación con nuevas formas de utilizar ingredientes sin gluten.

Imaginemos un espacio único donde el término gluten free cobrara vida, donde cualquier persona pudiera disfrutar de los mejores productos tradicionales, elaborados de manera artesanal y sin preocuparse de si contenía o no gluten.

Pues lo hemos creado, y lo hemos dotamos de vida, de pasión, de sufrimiento, de retos...y así, desde el primer momento, nos hemos esforzado por ofrecerte los mejores productos sin gluten, elaborados de una manera artesanal y con las mejores materias primas.

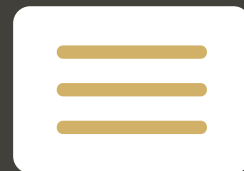
Desde productos salados (pizzas, empanadas, empanadillas criollas, bocadines, paninis, quiches, etc.), hasta la mejor bollería tradicional, acompañado todo con increíbles cafés, chocolates, zumos naturales o incluso smoothies, sin gluten por supuesto.

Panes de larga fermentación, elaborados con masa madre de maíz, arroz, garbanzo, alforfón, sorgo, teff, mijo, lino, chía, cáñamo, etc. o panes especiales, nutritivos con un altísimo contenido en fibra y en ácidos grasos.



LOGOTIPO

ICONO REDES



NOSOTROS

TIENDA

CONTACTO

BLOG

"Torta en masa, bien se pasa."

- Dolores Méndez

TODO SIN GLUTEN



PAN

BOLLERÍA

PASTAS

CHURROS

SALADO



Chapata

Impuestos incluidos

Pan alveolado con alto grado de hidratación, crujiente, ideal para bocadillos o tostadas.



Añadir al carrito

3,50€ ud.



Pan semillas

Impuestos incluidos

El pan más nutritivo de Sana Locura. Gran contenido en fibra y ácidos grasos.



Añadir al carrito

1,50€ ud.



Pan de lino y algarroba

Impuestos incluidos

Pan más integral, vegano con fibra del lino tenemos que sumar las propiedades de la algarroba



Añadir al carrito

3,50€ ud.



Pan candeal

Impuestos incluidos

miga densa, de alveolado pequeño, textura suave y corteza fina, ligeramente dura pero crujiente.



Añadir al carrito

4,50€ ud.



Pan de yogurt

Impuestos incluidos

Pan elaborado con yogurt sin lactosa, enriquecido con chia, resultando un pan esponjoso, tierno y nutritivo.



Añadir al carrito

4,00€ ud.



Hogaza

Impuestos incluidos

Elaborado con masa madre de quinoa y disponible con y sin semillas.



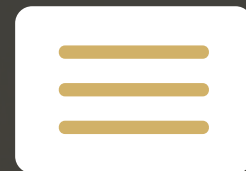
Añadir al carrito

2,50€ ud.



LOGOTIPO

ICONO REDES



NOSOTROS

TIENDA

CONTACTO

BLOG

“Torta en masa, bien se pasa.”

- Dolores Méndez



**TODO SIN
GLUTEN**

Producimos sabor y textura donde
nuestra panadería es el segundo
nombre del fideicomiso.

- Carlota Gil Noguera

NOMBRE

APELLIDOS

EMAIL

Confirmo que he leído y acepto la política de privacidad y el uso de datos.

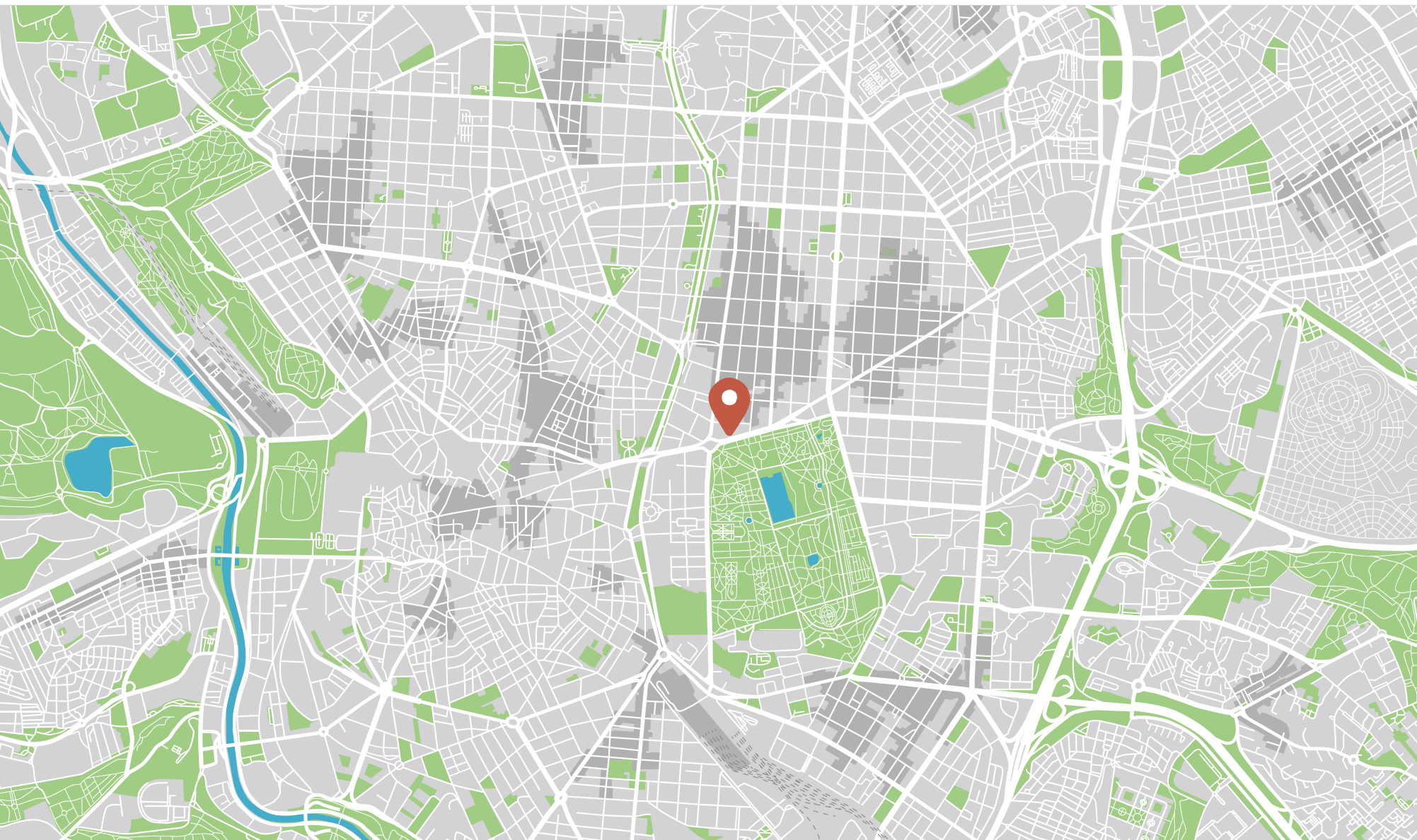
ENVIAR

DIRECCIÓN

Calle Alcalá 150, escalera 2, 1B,
28023 Madrid, España.
Tlf: 600455879 / 642358122

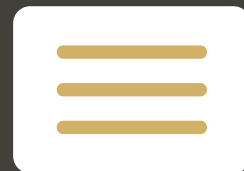
HORARIO

Lunes - Domingo
7am - 10pm



LOGOTIPO

ICONO REDES



NOSOTROS

TIENDA

CONTACTO

BLOG

“Torta en masa, bien se pasa.”

- Dolores Méndez



TODO SIN
GLUTEN

ENTRAR
COMUNIDAD

COMO HACER UN POOLISH O PREFERMENTO SIN GLUTEN

24 Agosto 2021

En esta entrada os presentamos un vídeo explicativo de como elaborar un poolish o prefermento. El poolish o prefermento es el primer paso para preparar masas levadas de pan sin gluten u otras recetas.

LEER

ROBIOLS SIN GLUTEN

22 Septiembre 2021

Los robiols son unas empanadillas que normalmente se hacen durante la Semana Santa y Pascua en Mallorca. Estas empanadillas suelen estar rellenas de cabello de ángel y de requesón. Con frecuencia, de la masa que sobra de hacer robiols se hacen unas galletas llamadas cre-spells.

LEER

FLAN CON BIZCOCHO SIN GLUTEN Y SIN LÁCTEOS

13 Septiembre 2021

En esta entrada os proponemos una receta de postre que combina el flan con una fina capa de bizcocho encima. Se trata de una versión sin gluten y también hemos querido hacerlo sin lácteos.

LEER

TORTITAS DE LIMÓN SIN GLUTEN

01 Octubre 2021

Esta vez proponemos una receta rápida de tortitas. Son una variante a los pancakes de los países anglosajones que hemos preparado con harina de arroz. Se pueden preparar dulces con chocolate o fruta o saladas con lo que más os guste.

LEER



TODO SIN GLUTEN



COMUNIDAD



NOMBRE DE PERFIL

Carlota GN

TELÉFONO

629781297

SALIR

ENTRAR

PRODUCTOS SIN GLUTEN

ENFERMEDAD Y EVENTOS

TIENDAS EN ESPAÑA

FUERA DE CASA

DIETAS

HAY 2543 USARIOS ACTIVOS



JUAN RUIZ

He encontrado ciertos productos que podrían interesaros en una tienda que está al lado de mi casa.



ELVIRA HUG

Si, que bien, podrías mandarnos la ubicación y añadirlo en la categoría de tiendas en España



RAQUEL GIL

que alegría!, he mirado la ubicación y estoy a 5 min andando.



JUAN RUIZ

Tienen página web, os la paso www.bambasiabakery.com

Me gustaría saber que tipo de productos tienen en esa tienda, como se llama?

ENVIAR