



COMPRA Y REGALA PAN (del bueno)

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 los que siguen la filosofía #HealthyLifestyle pero sobre todo, son para los que no renuncian al mejor pan y productos de obrador. Ahora, ha lanzado a la venta unas paneras con una selección de sus mejores productos. leonthebaker.com



Panera Leon Gourmet Edition 39 €

[puedes adquirir la panera separadamente por 5 €]

Esta selección gourmet incluye su **Hogaza candeval 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 €

[puedes adquirir la panera separadamente por 5 €]

Ideal para desayunos y meriendas, incluye la **Mermelada de naranja con cacao y la 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?

AÑADIR LAS ESTANTERIAS DE ECI Y SUPERCOR.

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).