

El Corte Inglés alcanza los 40 puntos de venta de Leon The Baker, la panadería artesana y sin gluten

- *El Corte Inglés abre en su centro de Goya (Madrid), junto al supermercado, un córner de Leon the Baker, la panadería artesanal sin gluten.*
- *Leon the Baker elabora todos sus productos con ingredientes 100% naturales y es pionero en el sector, ya que trabaja con métodos e ingredientes libres de gluten sin aditivos, conservantes artificiales ni colorantes.*



El Corte Inglés abre en su centro de Goya (Madrid) un córner de Leon the Baker, la panadería artesanal sin gluten, que se suma al que ya opera en el Supermercado de Castellana (Madrid). Además de estos dos córners, algunos de los productos de la marca de repostería están

disponibles en 14 supermercados de El Corte Inglés, 12 hipermercados Hiperacor y 12 establecimientos Supercor distribuidos por toda España. Con esta nueva apertura, el Grupo El Corte Inglés alcanza los 40 puntos de venta de esta marca de panadería artesana.

Leon the Baker elabora todos sus productos con ingredientes 100% naturales y es pionero en el sector, ya que trabaja con métodos e ingredientes libres de gluten sin aditivos, conservantes artificiales ni colorantes. Esta panadería artesanal, que vende en toda la península, se caracteriza por su exquisito cuidado del sabor en productos aptos para celíacos y que siguen la filosofía #HealthyLifestyle manteniendo siempre la mejor calidad del pan.

Con esta colaboración El Corte Inglés impulsa su apuesta por la calidad y la variedad del surtido de productos saludables y especializados para intolerancias, un mercado que en los últimos años ha experimentado un importante crecimiento.

Sus productos

En la sección de panadería de Leon The Baker en El Corte Inglés, están disponibles algunos de sus productos típicos, horneados todos los días y que permiten congelación. Destacan especialmente sus hogazas, que no llevan gluten, ni lactosa, ni frutos secos, ni huevo y que duran entre 2 y 3 días frescas. Además, ofrece distintas variedades como son el candeal de trigo sarraceno, hogaza teff con semillas de amapola, de mijo, masa madre entre otros.



También, ofrece pan toscano cuyo sabor transporta al mediterráneo por su relleno de aceitunas verdes y negras, el tomate seco y las hierbas aromáticas de la Provenza; un esponjoso y tierno molde de germinados; su versión en barritas, chapatas y pan de hamburguesa y algunas recetas más creativas como los panecillos de aceitunas o semillas y el pan de carbón activado, con propiedades detox. Recientemente Leon The Baker ha incluido en su oferta un innovador *Fit Bread*, pensado para incorporar en las dietas. Asimismo, la compañía comercializa pasta sin gluten y el Mix de harinas ECO y común para hornear en casa.



En repostería, la compañía ofrece exquisitos productos como el Mix de lacitos y el Mix de palmeritas de hojaldre y chocolate sin gluten, *cookies*, galletas súper coco sin gluten y sin lácteos. A esto hay que añadir los conocidos *muffins* de manzana y canela o de chocolate, bizcocho de algarroba y *brownie* de chocolate.



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 productos. La compañía abrió por primera vez tiendas en España en 2016.

