

NUEVAS ADHESIONES A LA RED “MÁLAGA SIN GLUTEN” EN EL AÑO 2021

Estimados miembros de la Red “Málaga sin Gluten”, un año más conmemoramos “El Día Nacional del Celiaco” (27 de mayo). Aunque la situación sanitaria nos impide celebrar nuestra Asamblea Anual de forma presencial, queremos presentar y dar la bienvenida a los nuevos miembros y despedir y agradecer su valiosa colaboración a los que, por distintas razones, han abandonado la Red o se han visto forzados a cerrar o traspasar sus negocios en este año tan plagado de dificultades.

Los nuevos establecimientos adheridos en 2021 han sido:

- **Asako (Teatinos)**, que ha trasladado sus instalaciones en C/Carretería a la Avda. de Plutarco nº 42 (Teatinos) donde, en un luminoso y minimalista espacio, sigue ofreciendo a sus clientes una amplia variedad de deliciosas especialidades, fruto de la fusión de la cocina japonesa y andaluza.
- **Taberna D’ Antojo (El Palo)**, que ha abierto un nuevo establecimiento en la Avda. Salvador Allende nº 13, que se une al ya existente en Avda. Gregorio Prieto nº 19, donde ofrece un concepto de cocina basada en la típica comida mediterránea, pero con un enfoque moderno y sofisticado, y donde un 90% de sus elaboraciones están libres de Gluten.
- **Carnicería Frank II (Gamarra)**, que también ha ampliado sus instalaciones con la apertura de un nuevo establecimiento en C/Sondalezas nº 12, que se une al ubicado en C/Miguel Moreno Masson nº 7, donde ofrece una gran variedad de carnes y elaborados cárnicos sin gluten.
- **Yummy Helados**, que ha reabierto con ilusiones renovadas y sigue atendiendo en C/Molina Lario nº 6, ofreciendo una extensa oferta de helados artesanales y otros productos sin gluten, a los que se unen numerosas variedades veganas y adaptadas a distintas alergias e intolerancias alimentarias.
- **Galisabor**, ubicado en C/Méndez Núñez nº 6, que junto a una sugestiva oferta de productos procedentes de Galicia, también ofrece una amplia gama de gofres y helados artesanales sin gluten de la marca gallega “Bico De Xeado”.
<https://www.youtube.com/watch?v=sq5xXQaAarg>

- **El Pastelero Real (Cafetería &Churrería)** , que ha abierto una Cafetería-Churrería en C/Babel nº 5, donde ofrece una atractiva selección de productos de panadería, pastelería y bollería artesanales, totalmente exentos de gluten y otros alérgenos, elaborados en el obrador que esta empresa posee en Pasaje San Fernando nº 6. Junto a dichos productos, los clientes también podrán disfrutar de una novedosa oferta de churros sin gluten.

<https://www.youtube.com/watch?v=5Vme2cSaB68>