

## El Pastelero Real

Pasaje San Fernando, 6 [

<https://callejero.malaga.eu/?codvial=652121&numcalle=6> ]

El pastelero real, es una panadería/pastelería SIN GLUTEN cuyo nombre viene del maestro Marie-Antoine Carême quien fue uno de pasteleros más importantes de la historia. Fundador del concepto de alta cocina, su legado en cocina y, sobre todo, en pastelería son fundamentales para entender muchos de los procesos actuales en la creación de dulces.



Carême publica en 1815 su libro El pastelero real, que todavía hoy es una referencia. Este concepto es el que impregna nuestra filosofía de trabajo, siempre mimando y cuidando nuestro@s client@s a través de un trato impecable y unos productos diseñados para ellos y ellas; es por ello que añadimos el valor de que todos nuestros productos son SIN GLUTEN, y una gran selección de ellos sin lactosa y/o sin proteínas de la leche, y aptos para diferentes intolerancias y alergias.

En El pastelero real se podrá encontrar una amplia gama de tartas como por ejemplo nuestra conocida tarta de zanahoria, bollería y diferentes panes para todo y para todos.

**Persona de contacto:** Alberto Sobrino

**Teléfono de contacto:** 951 153 932 / 637133115

### Redes sociales:

- **email:** [eprpasteleria@gmail.com](mailto:eprpasteleria@gmail.com) [ <mailto:eprpasteleria@gmail.com> ]
- **Instagram:** <https://www.instagram.com/elpasteleroreal/?hl=es> [ <https://www.instagram.com/elpasteleroreal/?hl=es> ]
- **Facebook:** <https://es-es.facebook.com/elpastelerorealsingluten> [ <https://es-es.facebook.com/elpastelerorealsingluten> ]

### Horario:

- Lunes a Sábado: de 9,30h. a 15,00h y de 16,30h. a 20,00h.
- Domingos de 9,30h. a 14,30h.

### Accesible:

No dispone de accesos para personas con movilidad reducida.

## Galería de imágenes

