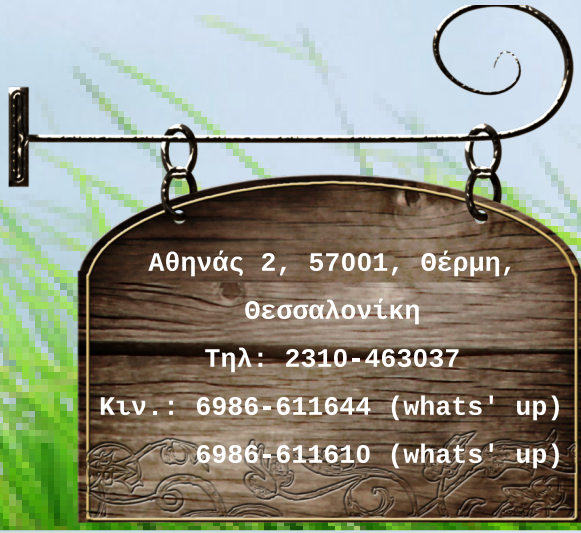
www.glutenfreeonline.gr

# Magazine

SEPTEMBER



# WE CARE !!

www.glutenfreeonline.gr

Γνωρίζοντας την ανασφάλεια και την αβεβαιότητα που επικρατεί στην αγορά με την κυκλοφορία προιόντων αβέβαιης προέλευσης και την δραστηριοποίηση, στον κλάδο του εμπορίου τροφίμων, ατόμων που δεν γνωρίζουν πώς να χειριστούν προϊόντα ελευθέρα γλουτένης, δεσμευόμαστε για την ύπαρξη πιστοποιητικών που συνοδεύουν όλα τα προϊόντα που εμπορευόμαστε καθώς και για την ορθή πρακτική όσον αφορά το χειρισμό τους. Έτσι είστε σίγουροι ότι τα προϊόντα που αγοράζετε είναι πιστοποιημένα ελεύθερα γλουτένης και δεν εχουν υποστεί επιμόλυνση σε κανένα στάδιο από την παραγωγή μέχρι την τελική τους κατανάλωση.

# Codex Alimentarius

CODEX ALIMENTARIUS
International Food Standards
World Health Organization
Food and Agriculture Organization of the United Nations

http://www.codexalimentarius.org/

www.glutenfreeonline.gr MAGAZINE

# ΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ

Καλώς ήλθατε στο
**www.glutenfreeonline.gr .**

Είμαστε μια νέα εταιρία που δημιουργήθηκε με σκοπό να καλύψει τις ανάγκες των ατόμων που πάσχουν από εντεροπάθεια από γλουτένη ή έχουν δυσανεξία στη γλουτένη.

Έχοντας ασχοληθεί για καιρό με άτομα που πάσχουν από κοιλιοκάκη και μοιραζόμενοι καθημερινά τις ανησυχίες σας αποφασίσαμε να προχωρήσουμε στη δημιουργία αυτού του ηλεκτρονικού καταστήματος καθώς και του πρώτου εμπορικού καταστήματος στην Ελλάδα αποκλειστικά για άτομα με δυσανεξία στη γλουτένη, ώστε να μπορέσουμε να προσφέρουμε σε σας προϊόντα από διάφορους γνωστούς οίκους παραγωγής προϊόντων ελεύθερων γλουτένης.

Σύρετε εδώ προς τα κάτω για να δείτε φωτογραφίες του καταστήματος

we care

www.glutenfreeonline.gr MAGAZINE

# Gluten Free

**ΣΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΜΑΣ ΘΑ ΒΡΕΙΤΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ**
**ΠΑΡΑΠΑΝΩ ΜΑΡΚΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ**

www.glutenfreeonline.gr MAGAZINE

www.glutenfreeonline.gr

ΟΛΑ ΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Wellaby's

Living Well. Tasting Great.

www.glutenfreeonline.gr MAGAZINE

# ΠΡΟΣΦΟΡΕΣ ΣΕΠΤΕΜΒΡΙΟΥ

Αγαπητοί μας πελάτες,

Θα θέλαμε να σας ενημερώσουμε ότι μετά από συνεννόηση με τους προμηθευτές μας, καταφέραμε να πετύχουμε καλύτερες τιμές για τα προϊόντα μας, τα προϊόντα που εσείς προτιμάτε και εμπιστεύεστε!

Το www.glutenfreeonline.gr βρίσκεται συνεχώς δίπλα σας και προσπαθεί πάντα να έχει την αρμονικότερη και καλύτερη σχέση τιμής και ποιότητας.

Ξεκινώντας αυτή την προσπάθεια σας προσφέρουμε μόνιμα μειωμένες τιμές στα προϊόντα Wellaby's και στα Cookies της Happy Kitchen.

Σύντομα θα ακολουθήσουν και άλλα προϊόντα.

Αθηνάς 2, Θέρμη – Θεσσαλονίκη, Τηλ. 23

## Cookies με φυστικοβούτυρο χωρίς γλουτένη

Υλικά

175γρ. ρυζάλευρο

1 κ.σ. baking powder

125γρ. βούτυρο

175γρ. καστανή ζάχαρη

125γρ. φυστικοβούτυρο

1 αυγό

1 πρέζα αλάτι

Εκτέλεση

Χτυπήστε το βούτυρο με τη ζάχαρη να γίνουν κρέμα και εκεί μέσα προσθέστε το αυγό και το φυστικοβούτυρο, συνεχίζοντας το χτύπημα. Προσθέστε το αλάτι, το μπέικιν και το ρυζάλευρο και ανακατέψτε.

Το μείγμα θα μοιάζει με σφιχτός χυλός. Βάλτε κουταλιές σε σχήμα καρυδιού από το μείγμα σε λαδωμένο αντικολλητικό χαρτί με κάποια απόσταση μεταξύ τους γιατί θα απλώσουν και ψήστε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180° C για 15 – 20 λεπτά.

## Τυρόψωμα και Ελιόψωμα χωρίς γλουτένη

Υλικά

1 κιλό αλεύρι για λευκό ψωμί της Doved Farm

1 κ.γ. αλάτι

1 ⅓ κ.σ. μαγιά Doves Farm

4 κ.σ. ζάχαρη

700ml γάλα

2 κ.γ. ξύδι

6 κ.σ. λάδι

4 αυγά

Μαύρες ελιές σε κομματάκια και τυρί φέτα

**Εκτέλεση** Ανακατέψτε σε ένα μπολ το αλεύρι, το αλάτι, τη μαγιά και τη ζάχαρη. Σε ένα άλλο μπολ ανακατέψτε γάλα, αυγά και ξύδι. Ενώστε τα δύο μείγματα να γίνει ζυμάρι που να κολλάει. Περιχύστε με το λάδι, ανοίξτε προσεκτικά με το κουτάλι, βάλτε μέσα ελιές ή τριμμένο τυρί και μαζέψτε το ζυμάρι σε μπάλα. Μεταφέρετε τη ζύμη σε ταψί χωρητικότητας 1 κιλού τουλάχιστον και αφήστε να φουσκώσει για περίπου 1 ώρα σε ζεστό μέρος. Μπορείτε να κάνετε και πιο μικρά ψωμάκια μερικά με ελιές και μερικά με τυρί. Ψήστε σε προθερμασμένο φούρνο στους 220°C για 50-55 λεπτά.

## Italian Biscotti GlutenFree

**Υλικά**

100 γρ. ολόκληρα αμύγδαλα 200γρ. απλό λευκό αλεύρι

150γρ. ζάχαρη 2 κ.σ. Baking Powder

2 αυγά

1κ.σ. εκχύλισμα βανίλιας ή σκόνη βανίλιας

Ξύσμα από ένα λεμόνι

Προαιρετικά προσθέστε σταφίδες και σταγόνες σοκολάτας

**Εκτέλεση**

Βάλτε τα αμύγδαλα σε ταψί και ψήστε τα για 4-5 λεπτά σε καυτό φούρνο. Σε μπολ, ανακατέψτε το αλεύρι, τη ζάχαρη, το μπέικιν και τα ψημένα αμύγδαλα. Χτυπήστε τα αυγά με τη βανίλια και το ξύσμα. Ενώστε όλα τα μείγματα και φτιάξτε μια μαλακή ζύμη. Φτιάξτε τη ζύμη σαν κορμό με οβάλ σχήμα και τοποθετήστε την σε λαδωμένο ταψάκι, πιέζοντας την ελαφρά από πάνω για να πλατύνει.

Ψήστε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200°C (σε λειτουργία αέρα 180°C) για περίπου 25-30 λεπτά. Βγάλτε από το φούρνο και αφήστε να κρυώσει. Κόψτε λεπτές φέτες (περίπου 1,5 εκατοστό), απλώστε σε στρωμένο με λαδόκολλα ταψί και ψήστε για ακόμη 5-10 λεπτά. Αφήστε τα μπισκότα να κρυώσουν επάνω σε σχάρα. Διατηρήστε τα σε αεροστεγές μεταλικό κουτί.

www.glutenfreeonline.gr

# Magazine

we care

Αθηνάς 2,
57001, Θέρμη, Θεσσαλονίκη
Τηλ: 2310-463037
Κιν.: 6986-611644 &
6986-611610 (whats' up)

https://el-gr.facebook.com/gutenfreeonline

QR CODE READER