


# STOP al GLUTEN



## Nueva sección de PRODUCTOS SIN GLUTEN

Y además, busca tus productos marca **Dia**  con este icono:





## ¿QUÉ ES EL GLUTEN?

El gluten es una proteína presente en el trigo, cebada, centeno, espelta, kamut, triticale y posiblemente en la avena.

El trigo es básico en la alimentación del hombre occidental.

El pan, las galletas, las pastas alimenticias, etc., normalmente se elaboran con trigo, y además éste se utiliza como ingrediente en muchos otros alimentos envasados o elaborados.

Leche en polvo con probiótico.

Aporta un mayor grado de protección a la mucosa intestinal del celíaco.



## ALIMENTOS QUE CONTIENEN GLUTEN



Pan, harina de trigo, cebada, centeno, bollos, pasteles y tartas, galletas, bizcochos y productos de repostería. Pasta alimenticia: fideos, macarrones, tallarines... Higos secos.

Bebidas destiladas o fermentadas a partir de cereales: cerveza, agua de cebada. Productos manufacturados en los que entre en su composición cualquiera de las harinas ya citadas y en cualquiera de sus formas: almidones, féculas, sémolas, proteínas. Obleas de la comunión.



## ALIMENTOS QUE PUEDEN CONTENER GLUTEN



Embutidos, patés, quesos fundidos, de untar de sabores, especiales para pizzas, conservas de carne, albóndigas, hamburguesas. Conservas de pescado en salsa, con tomate frito.

Salsas, condimentos y colorantes alimentarios.

Sucedáneos de café, chocolate y cacao y otras bebidas de máquina. Frutos secos tostados o fritos con harina y sal.

Caramelos y golosinas, algunos tipos de helados, y sucedáneos de chocolate.