



INFORME SOBRE HELADERÍAS DE BURGOS

JUNIO, 2010

Ante la inminente llegada del verano hemos pesado que sería conveniente elaborar un pequeño dossier sobre los establecimientos hosteleros de Burgos que ofrecen helados cuyo consumo podría ser apto par los celíacos.

A tal efecto hemos seleccionado una muestra de lugares representativos del centro de la ciudad sobre la cual hemos realizado el siguiente estudio.

En cualquier caso, a pesar de esta labor de información y comunicación se recomienda desde este informe realizar las consultas que se estimen oportunas antes de realizar la compra del producto y su posterior consumo. Señalamos, en este sentido, que en todos los establecimientos consultados se ha detectado una importante receptividad y colaboración en relación con la problemática que ocasiona o pueda ocasionar la Enfermedad Celíaca.

BELGIOUS

CHOCOLATERIA, CREPERIA Y HELADERIA

Localización: c/ San Juan, nº 19-21
BURGOS
Teléfono: 947 270 082

Este establecimiento abierto en 2009 pone a disposición de los celíacos una variada oferta de crepes, helados y zumos.

Los empleados y el gerente conocen la problemática de la Enfermedad Celíaca (presencia de gluten en determinados alimentos y materias primas, contaminación cruzada y posibilidad de alternativas alimentarias).

Total predisposición para introducir cambios para adaptarse a las necesidades de los celíacos.

CREPES

Existe la posibilidad de elaborarse el crepe con masa de trigo sarraceno (apto para celíacos).

La oferta de crepes puede ser:

- dulce, entre cuyas opciones destacan:
 - o crepe de *Nutella*.
 - o crepe de chocolate (marca *Belcolade*, entre cuyos ingredientes no figuran ni gluten ni sus trazas).
- salados, prácticamente todos, ya que se elaboran con ingredientes de ensalada, atún, bacón, etc.).

HELADOS

Existe amplia variedad de helados, todos aptos para celíacos, salvo el de sabor galleta.

Cuenta con **cucuruchos específicos para celíacos**. (*Certificados*)

ZUMOS

Zumos cien por cien naturales.

JUARREÑO

CONFITERÍA

Localización: Plaza Mayor, 25 (esquina c/ Almirante Bonifaz)
BURGOS
Teléfono: 947 213 490

Aunque no cuente por el momento no cuenta con pastelería y confitería apta para celíacos, sin embargo, cuenta con servicio de helados de máquina, que a tenor de las consultas realizadas resultarían aptos para los celíacos. Siempre y cuando, por supuesto, se consuma el helado en tarrina de plástico (los cucuruchos que ofrecen de harina de trigo, y por tanto contienen gluten).

Los helados son proporcionados por la empresa *ARCONSA, SA* que telefónicamente ha asegurado que éstos no contienen gluten entre sus ingredientes.

Aunque esta compañía no se somete a *FACE* sí realiza sus propios controles y hasta el momento no han detectado casos de contaminación cruzada. Al menos, eso señalan en su Servicio de atención al cliente (902 102 252), donde afirmaban conocer la problemática que rodea a la Enfermedad Celíaca.

Los sabores de los helados ofertados (cuyos ingredientes extraídos de las correspondientes etiquetas del producto base se detallan a continuación) son los siguientes:

VAINILLA (Cod. Art.: 3300696)

Ingredientes: Azúcar, dextrosa, estabilizantes: E-412, E-410, E-466 y E-407, aromas y colorantes: E-102 y E-110.

FRESA (Cod. Art. 3300688)

Ingredientes: Sacarosa, dextrosa, estabilizantes: E-412, E-410, E-466 y E-407, aromas y colorantes: E-122 y E-124.

NATA (Cod. Art. 3301490)

Ingredientes: Azúcar, dextrosa, estabilizantes: E-412, E-410, E-466 y E-407, y aromas.

CHOCOLATE (Cod. Art.)

Ingredientes: Azúcar, cacao, dextrosa, estabilizantes: E-412, E-466 y E-407, y aromas.

También pueden ofrecer helado de sabor café y de sabor yogur.

Por último, en cuanto a repostería y confitería, y al menos por el momento, según las consultas realizadas, no puede decirse que cuenten a corto plazo con artículos aptos para celíacos, aún cuando entre sus ingredientes no figure el gluten, que son por cierto, la minoría.

Así por ejemplo, aún cuando el mousse de chocolate que elaboran los obradores, en principio, no contiene gluten, puede existir contaminación cruzada o ambiental que impiden su recomendación por responsabilidad.

HELADERÍA ITALIANA "REMO"

Localización: Plaza Mayor, 19 (Establecimiento Principal)
BURGOS
Teléfono: 947 263 077

También en:

C/ La Paloma, 23
BURGOS

Paseo de La Isla, 1
BURGOS

Ofrecen una amplia variedad de sabores de helados de bola, no todos aptos, o al menos recomendables para los celíacos. Lamentablemente, los cucuruuchos son todos a base de trigo. En su defecto se ofrece la posibilidad de servir el helado en tarrinas de plástico.

Entre los helados aptos puede optarse, en principio, por los siguientes sabores:

- NATA
- VAINILLA
- CHOCOLATE
- FRESA
- MORA
- CAFÉ

Por el contrario, no resultarían aptos para el consumo celíaco los siguientes sabores:

- OREO, por contener trozos de galletas,
- TURRÓN, por provenir de un distribuidor diferente al habitual,

Para el resto de sabores se recomienda preguntar a los empleados del negocio, los cuales, son conocedores de los problemas que surgen del consumo de gluten y de las medidas que sirven para evitar la contaminación cruzada y ambiental. Es por esta razón que no tendrían inconveniente en comprobar la composición y los ingredientes empleados en la base de fabricación.

Entre las medidas que han introducido en relación con los celíacos hemos destacado:

- limpieza permanente de la cuchara de bolas de helado,

- eliminación de la variedad de "helado de dos sabores en una bola", para evitar trasladar trazas de un depósito a otro,
- higiene tras la manipulación de otros productos que se ofertan en los establecimientos (gofres y pizzas) y que contienen gluten.

Por último, los granizados son recomendables para los celíacos. Su proveedor es *ARCONSA*, citado anteriormente. Por poner un ejemplo, el granizado de MANGO se elabora sobre una base cuya composición obedece a la siguiente relación:

Azúcar, puré de mango, agua, glucosa, acidulante: E-330, aromas y antioxidantes: E-300, colorante: E-150 y E-102. (Cod. Art.: 330687).

HELADERÍA ARTESANAL ITALIANA

HORCHATERÍA Y HELADERÍA

Localización: Paseo de La Isla, 5
BURGOS
Teléfono: 947 207 365

Este establecimiento ofrece una muy amplia gama de helados de sabores muy diversos. Aunque habitualmente se sirven en cucuruchos de trigo, que pueden sustituirse por tarrinas de plástico.

Quien atiende el negocio está familiarizado con la enfermedad celíaca por los casos con que se ha encontrado en su labor diaria y amablemente estaría dispuesto a aclarar cualquier duda sobre los componentes que emplea en la elaboración de los helados.

En fin, a la vista de los ingredientes de las bases industriales con que se elaboran cada uno de los diferentes helados de sabor, serían recomendables, entre otros, los que se relacionan a continuación, (siempre y cuando que no cambie el suministrador a lo largo de la campaña, circunstancia ésta que podría introducir alguna novedad):

- LIMÓN (contiene maltodextrina que es inocua de acuerdo con la Asociación de Celíacos de Madrid),
- MANZANA VERDE,
- FRESA,
- NATA,
- YOGUR,
- VAINILLA,
- COCO,
- PLATANO,
- REGALIZ (a base de regaliz – tallo y raíz de la planta – en polvo),
- MORA,
- CHOCOLATE (a base de cacao puro en polvo),
- CAMELO.

Por el contrario, presentarían algún tipo de contraindicación los siguientes:

- MENTA (contiene trozos o fideos de chocolate cuya composición podría tener gluten por lo que se aconseja referirse al dependiente),
- NEVADO (nata más chocolate, cuya composición, igualmente, podría contener gluten),
- TURRÓN (idem),

- CAFÉ (a base de *Nescafé*),
- CEREZA (condimenta con sirope que contiene fructosa de trigo),
- CANELA (no condimenta con canela pura en polvo, sino con canela líquida).