



Associació Celíacs
de Catalunya



REVETLLA SENSE GLUTEN 2020



**Relació d'obradors i botigues
on adquirir la teva Coca de Sant Joan**
**Relación de obradores y tiendas
donde adquirir tu Coca de San Juan**



**A causa de la situació provocada per la COVID-19, recomanem consultar horaris.
Alguns establiments també ofereixen la possibilitat de servei a domicili.**

BARCELONA CIUTAT

- **CELIADICTOS**

C. Pobla de Lillet, 5 – Barcelona / 934 093 131 – www.celiadictos.com

- Coca de crema, pinyons
- Coca de fruites, pinyons, sense lactosa
- Coca de sucre, pinyons, sense lactosa
- Coca de llardons, pinyons, sense lactosa
- Coca de cabell d'àngel, ametlla, sense lactosa
- Coca amb xocolata, sense lactosa

Reserva obligatòria fins el 21 de juny

- **PASTISSERIA JANSANA**

C. Balmes, 106 – Barcelona / 931 700 714 – www.glutenfree.cat

- Coca de llardons s/lactosa
- Coca de cabell d'Àngel s/lactosa
- Coca de xocolata s/lactosa
- Coca de crema i cireres amb o s/pinyons, s/lactosa
- Coca de fruita s/lactosa
- Coca de pinyons
- Coca farcida de nata o trufa
- Coca farcida de nata o trufa vegetal s/lactosa
- Coca farcida de crema s/lactosa
- Coca farcida de crema vegana
- Coca farcida de nata o trufa vegana
- Coca de pinyons vegana
- Coca de crema, cireres i pinyons vegana
- Totes les coques són sense proteïna de llet, excepte les farcides de nata o trufa que no siguin vegetals
- Totes les coques porten pinyons i ametlla, però també poden demanar-se sense

Reserva recomanada



- **L'OBRAJOR SENSE GLUTEN**

C. Sant Frederic, 32 - Barcelona / 616 083 948 –
www.losensegluten.com

- Coca de pasta de full amb llardons i pinyons
- Coca de pasta de full amb cabell d'àngel
- coca de pasta de full farcida de xocolata
- Coca de pasta de full farcida de crema.
- Coca de brioix amb crema
- Coca de brioix amb xocolata.
- coca de brioix amb cabell d'àngel
- Coca de brioix amb fruita confitada.

Reserva obligatòria fins el 20/06

- **PASTELOSOFIA**

C. Ferran Turné, 12 - Barcelona / 935 160 861 – www.pastelosophia.com

- Coca de pasta de full farcida de crema pastissera
- Coca pasta de full farcida de crema de xocolata

Reserva obligatòria fins el 20/06

- **PASTICELIA**

C. París, 165 - Barcelona / 931 597 959 – www.pasticelia.com

- Coca de brioix i crema amb i s/lactosa
- Coca de brioix i fruita amb i s/lactosa
- Coca farcida de nata amb i s/lactosa
- Coca farcida de trufa amb i s/lactosa
- Coca farcida mitat nata mitat trufa amb i s/lactosa
- Coca de llardons

Totes les coques porten pinyons i fruita confitada. Les coques sense lactosa són
exclusivament per encàrrec

Reserva recomanada

- **PUNTOSMILE**

C. Major de Sarrià, 110 / 935 535 207

- Coca de ametlles
- Coca de fruita

Reserva recomanada fins 21/6



BARCELONA - PROVINCIA

- **CA LA MARIA**

C. Sant Ignasi de Loiola, 9 – **Badalona** / 931 451 800 – niglutensl@gmail.com

- Coca de brioix farcida de xocolata, de crema, de cabell d'àngel o sense farcit
- Coca de llardons
- Coca de pasta fullada farcida de xocolata, crema, cabell d'àngel o s/farcit

Totes les coques són sense lactosa
Reserva recomanada

- **NOUCELAND**

Av. Onze de Setembre, 257 – **El Prat de Llobregat.** / 931 190 537 – www.nouceland.com

- Coca milfulls de crema pinyons i fruita
- Coca milfulls de xocolata pinyons i fruita

Reserva recomanada fins el 20/06

- **PUNTOSMILE**

Av. Dels Països Catalans, 8-10 – **Esplugues de Llobregat** / 933 723 237

- Coca de ametlles
- Coca de fruita

Reserva recomanada fins 21/6

- **0% GLUTEN**

C. Josep Umbert i Ventura, 34 - **Granollers** / 676 818 069

- Coca de crema
- Coca de fruita s/lactosa
- Coca d'ametlla s/lactosa

Reserva recomanada

- **L'OBRA DORET SENSE GLUTEN**

Mercat de Sant Carles, parada 28-29 - **Granollers** / 683 115 901

- Coca de crema s/lactosa
- Coca de fruita s/lactosa
- Coca de pinyons s/lactosa
- Coca de pinyons amb nata
- Coca de pinyons amb trufa

Reserva recomanada



- **DELICIES SENSE GLUTEN**

Pg. Mossèn Jacint Verdaguer, 20 – Igualada / 696 195 484

- Coca de crema s/lactosa
- Coca de fruita s/lactosa
- Coca de pinyons s/lactosa
- Coca de pinyons amb nata
- Coca de pinyons amb trufa

Reserva recomanada

- **MAURICI COT**

C. de la Química, 7. Pol. Industrial El Mogent, A7. Llinars Park – Llinars del Vallès / 937323069

- Coca amb crema, fruita i pinyons o ametlla s/lactosa
- Coca de fruita i pinyons o ametlla s/lactosa
- Coca de crema i pinyons o ametlla s/lactosa
- Coca llardons i pinyons o ametlla s/lactosa

Reserva recomanada fins el 21/06

- **DELICIES SENSE GLUTEN MANRESA**

C. Pompeu Fabra, 9 - Manresa / 931 250 963

- Coca de crema s/lactosa
- Coca de fruita s/lactosa
- Coca de pinyons s/lactosa
- Coca de pinyons amb nata
- Coca de pinyons amb trufa

Reserva recomanada

- **DELICIES SENSE GLUTEN MATARÓ**

Plaça Beat Salvador, 1 – Mataró / 931 251 078

- Coca de crema s/lactosa
- Coca de fruita s/lactosa
- Coca de pinyons s/lactosa
- Coca de pinyons amb nata
- Coca de pinyons amb trufa

Reserva recomanada



- **0% GLUTEN**

C. Lluís Puigjaner, 34 – Olesa de Montserrat / 930 151 108 – 678 736 160

- Coca de crema
- Coca de fruita s/lactosa
- Coca d'ametlla s/lactosa

Reserva recomanada

- **ALATRIA SOLO SIN GLUTEN**

C. Arpelles, 33 – Pineda de Mar / 937 621 776 – www.alatria.com

- Coques sense gluten i s/lactosa
- Menú de Sant Joan "Three Top" (Alatria+ équilibre + Maurici Cot). S/lactosa.

Reserva recomanada

- **0% GLUTEN**

C. Blasco de Garay, 16 - Sabadell / 930 059 346

- Coca de crema
- Coca de fruita s/lactosa
- Coca d'ametlla s/lactosa

Reserva recomanada

- **PASTISSERIA JANSANA (botiga oberta per Sant Joan)**

C. Magí Costa, 14 – Sta. Perpetua de Mogoda / 935 600 160

- Coca de llardons s/lactosa
- Coca de cabell d'Angel s/lactosa
- Coca de xocolata s/lactosa
- Coca de crema i cireres amb o s/pinyons, s/lactosa
- Coca de fruita s/lactosa
- Coca de pinyons
- Coca farcida de nata o trufa
- Coca farcida de nata o trufa vegetal s/lactosa
- Coca farcida de crema s/lactosa
- Coca farcida de crema vegana
- Coca farcida de nata o trufa vegana
- Coca de pinyons vegana
- Coca de crema, cireres i pinyons vegana
- Totes les coques són sense proteïna de llet, excepte les farcides de nata o trufa que no siguin vegetals
- Totes les coques porten pinyons i ametlla, però poden demanar-se sense

Reserva recomanada



- **SINGLU10**

C. Riera Bastè, 43 (Mercat de la Muntanyeta)– **Sant Boi de Llobregat** / 644 227 397

- Coca de full de crema
- Coca de xocolata
- Coca de full de pinyons s/lactosa
- Coca de llardons
- Coca cabell d'àngel

Reserva recomanada fins el 20/06

- **AMPURDANESA**

C. Marconi, 81 – **Terrassa** / 930 091 128 – www.ampurdanesa.com

- Coques variades (crema, brioix-pinyons, farcides, fruita, reixada, pasta de full amb llardons...)

Totes les coques amb opció s/lactosa i s/proteïna de la llet

Reserva obligatòria abans del 21 juny

- **0% GLUTEN**

C. Pare Gallissà, 13 - **Vic** / 937 828 208 – 616 275 119

- Coca de crema
- Coca de fruita s/lactosa
- Coca d'ametlla s/lactosa

Reserva recomanada

- **DELICIES SENSE GLUTEN VIC**

C. Gurb, 46 – **Vic** / 933 803 713

- Coca de crema s/lactosa
- Coca de fruita s/lactosa
- Coca de pinyons s/lactosa
- Coca de pinyons amb nata
- Coca de pinyons amb trufa

Reserva recomanada



- **ECOMIMOSA**

Pça. Santa Teresa, 6 - **Vic** / Tel i whatsapp: 615 340 760

1. Coques de fajol amb pinyons del país: sense ou ni Lactosa:
amb fruita natural: cirera, poma, albercoc, pinya, pera
amb xocolata
amb crema (amb lactosa i ou)
amb nata (amb lactosa)
2. Coques d'avellana: amb ou i sense lactosa:
amb o sense massapà
amb xocolata
amb crema (amb lactosa i ou)
amb nata (amb lactosa)
3. Coques de fajol amb dàtil: sense ou, sense lactosa i sense sucre afegit:
amb fruita natural: cirera, poma, albercoc, pinya, pera
amb xocolata (la xocolata porta sucre)
amb crema (amb lactosa, ou i sucre)
amb nata (amb lactosa amb o sense sucre per encàrrec)

Preferible trucar per reservar abans del 21/06 a les 13h, sobretot si es vol amb alguna restricció dietètica.

- **MAURICI COT**

P. Major, 35 – **Vic** / 621 274 401

- Coca amb crema, fruita i pinyons o ametlla s/lactosa
- Coca de fruita i pinyons o ametlla s/lactosa
- Coca de crema i pinyons o ametlla s/lactosa
- Coca llardons i pinyons o ametlla s/lactosa

Reserva recomanada fins el 21/06

LLEIDA

- **MONCELIAC**

Av. Alcalde Porqueres, 107 – **Lleida** / 650 045 204 – 973 239 536

- Coca brioix de fruita, sense lactosa.
- Coca brioix de crema, sense lactosa.
- Coca pasta de full de cabell d'àngel, sense lactosa.

Reserva recomanada fins el 20/06



TARRAGONA

- **SENSE GLUTEN FREE TARRAGONA**

C. Antoni Rovira i Virgili, 44 – Tarragona / 977 202 624

- Coca de fruita
- Coca de crema
- Coca de xocolata
- Coca de pinyons
- Coca de fruita i crema
- Coca de fruita i xocolata
- Coca de crema i xocolata
- Coca farcida de crema
- Coca farcida de xocolata
- Coca farcida de nata
- Coca farcida de trufa
- Coca farcida de cabell d'àngel

Totes porten pinyons i són sense llet ni lactosa. Mides: individual i per compartir.

Reserva recomanada fins el 18/06

GIRONA

- **LA MARE VILLA**

C. Josep Irla, 22-24 – La Bisbal d'Empordà / 657 821 808 – www.lamarevilla.com

- Coca de crema sense làctics

Reserva obligatòria fins el 19/06

- **DELICIES SENSE GLUTEN**

C. Camil Mulleras, 28 - Olot / 972 46 99 17

- Coca de crema s/lactosa
- Coca de fruita s/lactosa
- Coca de pinyons s/lactosa
- Coca de pinyons amb nata
- Coca de pinyons amb trufa

Reserva recomanada



Associació Celíacs de Catalunya



- **FLECA REBULL**

C. Llosa, 10 (pça. Palau) – **Olot** / 972 263 240

- Coca de crema sense làctics

Reserva fins el 22/06

- **FORN ROBIRO**

C. Major, 6 – **Ribes de Freser** / 972 53 97 93 – www.fornrobiro.net

- Coca del Ripollès amb fruita confitada

- Coca de pasta de full amb crema

- Coca d'ou amb greixons

- Coca d'ou amb fruita confitada i pinyons

- Coca d'ou farcida de nata, crema, trufa, sense lactosa

Reserva obligatòria fins el 21/06

- **OBRADOR GLUTEN FREE**

Av. Sant Joan Bosco, 35 – Girona / 972 754 560

- Coca de fruites sense lactosa

- Coca de crema sense lactosa

- Coca de nutella

Reserva fins 17/06. Recollida 18/06 (de 9 a 15 h)

- **WATELIA**

C. Minali, 10 – Girona / 972 900 444 – <http://watemala.business.site/>

- Coques amb farcits de: nata, trufa, crema xocolata o sense farcit

- Per sobre: fruita, fruits secs, crema, massapà o sense res

Opcions sense lactosa i sense llet per encàrrec. Mides: 2, 4, 6, 8 o 10 persones.

Reserva recomanada fins 2/3 dies antelació.

MENORCA

- **PASTISSERIA LLUIS FEBRER**

C. Dean Febrer, 65 – Ferreries / 971 373 345 – www.pastisseriartesana.com

- Coca amb cabell d'àngel i pinyons s/lactosa

- Coca amb fruita natural s/lactosa

- Coca bamba

Reserva recomanada fins el 22/06



Relació de botigues on adquirir Coques de Sant Joan
Relación de tiendas dónde adquirir Cocas de Sant Joan

BARCELONA CIUTAT

• **FORN EUROPA**

C. Pare Lainez, 13 - Barcelona / 932 840 136 – www.forneuropa.es

- Coca brioix fruita. Forn Ricardera
- Coca brioix crema. Forn Ricardera
- Coca brioix cabell d'àngel. Forn Ricardera
- Coca llardons sense lactosa. Forn Ricardera

Reserva obligatòria fins el 15/06

• **GLUT END**

C. Rocafort, 139 - Barcelona / 930 118 360 – 605 699 412

- Coca de fruita s/lactosa. Sense Gluten
- Coca de llardons s/lactosa. Sense Gluten
- Coca de crema s/lactosa. Sense Gluten

Reserva obligatòria fins el 19/06

• **HIERBALIMÓN**

C. Entença, 181 - Barcelona / 931 464 188 – www.hierbalimon.es

- Coques de Sant Joan amb i s/lactosa. Ampurdanesa
- Coques de Sant Joan amb i s/lactosa. Forn Ricardera

També, sota petició, sense lactosa i sense proteïna de la llet

Reserva recomanada coques de l'Ampurdanesa fins el 13 de juny, i de Ricardera fins el 16



BARCELONA - PROVINCIA

- **FARMASEGALAS**

Rambla, 26 – **Sabadell** / 93 725 73 19 www.farmaciasegalas.es

- Coca de sucre, de Forn Ricardera
- Coca de sucre amb xocolata, de Forn Ricardera
- Coca de full de sucre, de Forn Ricardera
- Coca de full d'ametlles, de Forn Ricardera
- Coca de full de llardons, de Forn Ricardera
- Coca de full de crema, de Forn Ricardra
- Coca de brioix de fruita, de Forn Ricardera
- Coca de brioix de pinyons, de Forn Ricardera
- Coca de brioix d'ametlles, de Forn Ricardera
- Coca de brioix de crema, de Forn Ricardera
- Coca de brioix de llardons, de Forn Ricardera

Reserva recomanada

- **LA ROSITA CASTELLDEFELS**

Av. 300, 36-38 – **Castelldefels** / 936 640 592 – www.larosita.com

- Coques de crema i xocolata de Nouceland
- Coques de Forn Ricardera, tota la gama

Sota comanda es poden fer s/lactosa (excepte crema), sense sucre o sense fruits secs

Reserva obligatòria

- **LA GLUTONA**

C. Roger de Flor, 36 – **El Masnou** / 684 303 252 – www.laglutona.com

- Coca de fruita, crema, pinyons de Maurici Cot. Sense lactosa
- Coca de fruita, crema, pinyons de Ca La Maria. Sense lactosa

Reserva recomanada 20 de juny

- **SUPERNATURA 1975**

C. Hospital, 50 – **Esparraguera** / 937 771 588

- Coca de pinyons. Forn Ricardera
- Coca de fruita. Forn Ricardera
- Coca de crema. Forn Ricardera
- Coca d'ametlla. Forn Ricardera
- Coca de llardons. Forn Ricardera

Reserva obligatòria fins el 17 de juny



- **CASA EVARISTO**
C. Raval de Montserrat, 46 – **Terrassa** / 937 885 387 - www.casaevaristo.com
 - Coca de llardons individual i gran. L'ObradorNo cal fer reserva

GIRONA

- **BYEBYE BLAT**
C. Pça. Salvador Espriu, 7 – **Girona** / 667 697 305 – www.byebyeblat.com
 - Coca de crema s/lactosa. De Delícies sense gluten Vic
 - Coca de fruita s/lactosa. De Delícies sense gluten Vic
 - Coca de pinyons s/lactosa. De Delícies sense gluten Vic
 - Coca de pinyons amb nata. De Delícies sense gluten Vic
 - Coca de pinyons amb trufa. De Delícies sense gluten Vic
 - Coca de llardons sense lactosa. De Jansana
 - Coca de cabell d'Angel sense lactosa. De Jansana
 - Coca de xocolata sense lactosa. De Jansana
 - Coca de crema i cireres amb o sense pinyons, sense lactosa. De Jansana
 - Coca de fruita sense lactosa. De Jansana
 - Coca de pinyons. De Jansana
 - Coca farcida de nata o trufa. De Jansana
 - Coca farcida de nata o trufa vegetal sense lactosa. De Jansana
 - Coca farcida de crema sense lactosa. De Jansana
 - Coca farcida de crema vegana. De Jansana
 - Coca farcida de nata o trufa vegana. De Jansana
 - Coca de pinyons vegana. De Jansana
 - Coca de crema, cireres i pinyons vegana. De Jansana
 - Totes les coques de Jansana són sense proteïna de llet, excepte les farcides de nata o trufa que no siguin vegetals. Totes les coques porten pinyons i ametlla, però també poden demanar-se sense

Reserva obligatòria fins el 20 de juny



TARRAGONA

- **CORNER SALU**

Psg. De la Unió s/n – Mercat Municipal de Calafell - **Calafell** / 608 093 355

- Coca de fruita, crema, pinyons. De Forn Ricardera
- Coca de llardons. De Forn Ricardera

Reserva recomanada fins el 18 de juny

- **EL RACÓ DEL CELÍAC**

C. Sant Antoni Maria Claret, 14 - **Reus** / 977 771 022 – www.elracodelceliac.com

- Coques de nata, trufa, crema, amb i sense lactosa i també sense proteïna de la llet. De l'Ampurdanesa i Forn Ricardera
- Coques de crema pinyons, ametlla, pasta de full. On-line de Forn Ricardera

Reserva obligatòria fins el 17 de juny

ON-LINE

- **BORN BIO**

www.bornbioshop.com – info@bornbioshop.com

Productes per fer-te la teva coca:

- Farines sense gluten; d'arròs integral, de fajol, de castanya, de teff, d'atmella, de civada, de mill, d'espelta blanca, d'espelta integral. De Bauckhof
- Barreja de rebosteria, de Bauckhof
- Psyllium en pols, de Salud Viva
- Sucre de coco Bio, de Naturgreen
- Llevat de pastisseria ecològica, de Biovegan