



Associació Celíacs
de Catalunya

TOTS SANTS 2020



**Relació d'obradors i botigues
on adquirir Panellets i productes per Tots Sants s/gluten**
Relación de obradores y tiendas
dónde adquirir Panellets y productos para Todos los Santos s/gluten



OBRADORS / OBRADORES

BARCELONA CIUTAT

- **CELIADICTOS**

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

- Panellets de pinyons, ametlla, taronja, llimona, coco, cafè, codonyat, xocolata. Sense lactosa
- Empanada de carbassa, sense lactosa

- **L'OBRAJOR SENSE GLUTEN**

C. Sant Frederic, 32 - Barcelona / 616 083 948 - 936 316 402 – www.losensegluten.com

- Panellets de pinyons, ametlla, xocolata, llimona i coco. Sense lactosa
- Coca de llardons amb pinyons

Reserva obligatòria fins el 29/10

- **PASTICELIA**

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

- Panellets de pinyons sense lactosa
- Panellets variats: ametlla, avellana, xocolata, cafè, maduixa, llimona, taronja. Amb i sense lactosa
- Galetes de Halloween
- Plum cake de carbassa sense lactosa
- Cup cakes de Halloween

- **PASTISSERIA JANSANA**

C. Balmes, 106 – Barcelona / 931 700 714 – jansana.pasteleria@gmail.com

- Panellets de pinyons, ametlla, avellana, coco, iema, castanya (massapà amb xocolata), taronja, codony, cafè, xocolata. Sense lactosa

- **PASTISSERIA SENSE GLUTEN**

C. Berenguer de Palou, 147 - Barcelona / 617 986 372

- Panellets de pinyons, ametlla, xocolata, llimona, vainilla i coco
- Galetes de Halloween albercocs, gerds i xocolata

Reserva fins el 28/10



- **PUNTOSMILE**

C. Major de Sarrià, 100 - Barcelona / 935 535 207 – www.puntosmile.com

- Pumpkin pie (pastís de carbassa)
- Pumpkin Pie muffins (magdalenes de carbassa)

Reserva recomanada

BARCELONA - PROVINCIA

- **CA LA MARIA**

C. Sant Ignasi de Loiola, 9 – Badalona / 931 451 800

- Panellets variats de coco, canyella, taronja, cafè, etc. Sense lactosa

- **PUNTOSMILE**

C. Av. Dels Països Catalans, 8-10 – Esplugues de Llobregat / 933 723 237 – www.puntosmile.com

- Pumpkin pie (pastís de carbassa)
- Pumpkin Pie muffins (magdalenes de carbassa)

Reserva recomanada

- **DELICIES SENSE GLUTEN GRANOLLERS**

Mercat de Sant Carles, parada 28-29 - Granollers / 679 401 571

- Panellets de pinyons, ametlles, coco, llimona, xocolata, cafè, maduixa

Reserva recomanada

- **0% GLUTEN**

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

- Panellets de pinyons, coco, cafè, ametlla, llimona, xocolata. Sense lactosa

Reserva recomanada

- **DELICIES SENSE GLUTEN IGUALADA**

C. Jacint Verdaguer, 20 - Igualada / 696 195 448

- Panellets de pinyons, ametlles, coco, llimona, xocolata, cafè, maduixa

Reserva recomanada



- **MAURICI COT**

C. de la Química, 7. Pol. Industrial El Mogent, A7. Llinars Park – Llinars del Vallès / 937 323 069

- Panellets de pinyons, cafè, codonyat, brownie, nabius, ametlla, festucs, avellana, coco.
Sense lactosa

Pàrquing per a clients

Reserva recomanada

- **DELICIES SENSE GLUTEN MANRESA**

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

- Panellets de pinyons, ametlles, coco, llimona, xocolata, cafè, maduixa

Reserva recomanada

- **DELICIES SENSE GLUTEN MATARÓ**

Plaça Beat Salvador, 1 – Mataró / 931 251 078

- Panellets de pinyons, ametlles, coco, llimona, xocolata, cafè, maduixa

Reserva recomanada

- **0% GLUTEN**

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

- Panellets de pinyons, coco, cafè, ametlla, llimona, xocolata. Sense lactosa

Reserva recomanada

- **DELICIES SENSE GLUTEN OLOT**

C. Mulleres, 28 – Olot / 618 587 026

- Panellets de pinyons, ametlles, coco, llimona, xocolata, cafè, maduixa

Reserva recomanada

- **ALATRIA GASTRONOMIA SALUDABLE**

C. Barberà, 24 Nau 3 Polígon Industrial Mas Roger– Pineda de Mar / 937 621 776 – www.alatria.com

- Panellets de pinyons, ametlla coco. Sense lactosa ni làctics

- **0% GLUTEN**

C. Blasco de Garay, 16 - Sabadell / 640 524 499 / 930 059 346

- Panellets de pinyons, coco, cafè, ametlla, llimona, xocolata. Sense lactosa

Reserva recomanada



Associació Celíacs de Catalunya

- **PASTISSERIA JANSANA**

C. Martí Costa, 14 – **Sta. Perpetua de Mogoda** / 935 600 160, jansana.pasteleria@gmail.com

- Panellets de pinyons, ametlla, avellana, coco, iema, castanya (massapà amb xocolata), taronja, codony, cafè. Sense lactosa

- **SINGLU10**

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

- Panellets de pinyons, ametlla, coco, xocolata. Sense lactosa
- Galetes de Halloween
- Castanyes i moniatos rostits

Reserva recomanada

- **0% GLUTEN**

C. Major, 25 – **Sant Cugat** / 938 337637

- Panellets de pinyons, coco, cafè, ametlla, llimona, xocolata. Sense lactosa

Reserva recomanada

- **AMPURDANESA**

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

- Panellets variats

Reserva fins 26/10

- **DELICIES SENSE GLUTEN VIC**

C. Gurb, 46 – **Vic** / 933 803 713

- Panellets de pinyons, ametlles, coco, llimona, xocolata, cafè, maduixa

Reserva recomanada

- **MAURICI COT**

Pl. Major de Vic, 35 – **Vic** / 621 274 401

- Panellets de pinyons, cafè, codonyat, brownie, nabius, ametlla, festucs, avellana, coco. Sense lactosa

Reserva recomanada

- **0% GLUTEN**

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

- Panellets de pinyons, coco, cafè, ametlla, llimona, xocolata. Sense lactosa

Reserva recomanada



GIRONA

- **FLECA REBULL**
C. Llosa 10 baixos (Pça Palau) – [Olot](http://Olot.com) / 680 577 898
 - Panellets variats sense lactosa
 - Pa de carbassa sense lactosaReserva fins dimecres 28/10 a les 15h

- **FORN ROBIRO**
C. Major, 1 – [Ribes de Freser](http://Ribes de Freser.com) / 972 539 793 – www.fornrobiro.cat
 - Panellets variats sense lactosaReserva obligatòria

- **LA MARE VILLA**
C. Josep Irla, 22-24 – La Bisbal d'Empordà / 657 821 808 – www.lamarevilla.com
 - Croquetes de tardor de bolets, espinacs, samfaina...

- **WATELIA**
C. Guillem Minali, 10 – Girona / 972 900 444 – www.watelia.com
 - Panellets de pinyons, coco, ametlla, cafè. Sense lactosa
 - Fantasmes, bunyols, coques i pastís d'avellana o castanya
 - Galetes de HalloweenSense lactosa per encàrrec
Reserva recomanada

LLEIDA

- **MON CELÍAC**
C. Alcalde Porqueres, 108 - Lleida / 650 045 204
 - Panellets ametlla, granillo ametlla, pinyons, coco, cirera, cafè.



TARRAGONA

- **NINA'S CAKES**

C. del Vent, 30 – Reus / 977 318 334 – www.ninascakes.es

- Panellets (sense reserva)
- Pastissos personalitzats
- Cupcakes temàtics
- Galetes decorades

Reserva obligatòria

- **SENSE GLUTEN FREE TARRAGONA**

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

- Panellets de pinyons, ametlla, coco, cacau, cirereta i cafè. Sense lactosa ni làctics.
- Elaboracions de Halloween: pop cakes i cup cakes. Sense lactosa

Reserva recomanada

MENORCA

- **PASTISSERIA ARTESANA LLUIS FEBRER**

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

- Panellets variats. Sense lactosa
- Bunyols de Tots Sants i vent farcits (crema, nata o trufa). Sense lactosa

Reserva recomanada



BOTIGUES / TIENDAS

BARCELONA CIUTAT

- **CELIACS & CO**

C. Mossen Juliana, 49 (Plaça Masadas) - Barcelona / 936 776 866 – www.celiacsandco.com

- Safata de 10 u variats: Panellets de pinyons, coco, llimona, xocolata, ametlla. Sense lactosa

Reserva obligatòria fins el 29/10

- **FARMÀCIA SOLER GORNALS**

Passeig de Sant Joan, 117 - Barcelona / 934 576 339 – www.farmaciasoler.com

- Panellets de pinyons amb fructosa (250gr), de Forn Ricardera

- Panellets variats amb fructosa (safata de pinyons, massapà, coco, codonyat, ametlla i cafè 250gr), de Forn Ricardera

Reserva obligatòria fins el 27/10

- **FORN EUROPA**

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

- Panellets variats sense lactosa, de Forn Ricardera

- Panellets de pinyons sense lactosa, de Forn Ricardera

Reserva obligatòria



BARCELONA - PROVINCIA

- **ARENAS MOLINS (FORN I PASTISSERIA)**

Av. Catalunya, 4 – Molins de Rei / 936 681 741 – www.arenasmolins.cat – info@arenasmolins.cat

- Panellets de pinyons i variats amb i sense lactosa de Forn Ricardera
- Piruletes de xocolata de Halloween
- Piruletes de xocolata Castanyera

Reserva recomanada fins el 30/10

- **CASA EVARISTO**

C. Raval de Montserrat, 48 – Terrassa / 937 885 387 - www.casaevaristo.com

- Pack per fer panellets, de Frit Ravich
- Ametlla molguta (paquet), de Frit Ravich
- Grà ametlla (paquet), de Frit Ravich
- Coco ratllat (paquet), de Frit Ravich
- Pinyons (paquet), de Frit Ravich
- Gominols especial Halloween, de Frit Ravich

No cal fer reserva

- **FARMÀCIA MERCÈ SEGALAS CARRERAS**

Rambla, 26 – Sabadell / 937 257 319 – www.farmaciasegalas.com

- Panellets, de Forn Ricardera

Reserva recomanada

- **LA GLUTONA**

C. Roger de Flor, 36 – El Masnou / 933 333 333 – www.laglutona.com

- Panellets sense lactosa, d'Alatria
- Panellets sense lactosa, de Ca La Maria
- Panellets sense lactosa, de L'Obrador sense gluten

Reserva recomanada fins el 30/10

- **LA ROSITA CASTELLDEFELS**

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

- Panellets variats i de pinyons, de Forn Ricardera
- Fruits secs envasats, de Frich Ravich

No cal reservar

- **SUPERNATURA 1975**

C. Hospital, 50 – Esparraguera / 937 771 588

- Panellets de pinyons i variats sense lactosa, Forn Ricardera

Reserva recomanada



GIRONA

- **CAMINS GASTRONOMIA SENSE GLUTEN**

C. Hospital, 25 - Blanes / 972 337 158

- Panellets de pinyons de coco i de codony, fets en obrador artesanal amb sucre de canya i productes del país

- **BYE BYE BLAT**

Plaça Salvador Espriu, 7 - Girona / 669 717 170

- Panellets de pinyons, ametlles, coco, llimona, xocolata, cafè, maduixa, de Delícies Sense Gluten

Reserva recomanada

ON-LINE

- **BORN BIO**

<https://bornbioshop.com> – info@bornbioshop.com

- Farina d'ametlles ECO sense lactosa(200gr), de Bauckhof
- Coco ratllat bio sense lactosa (300gr), de Dr. Goerg
- Sucre panela, sucre de coco, xarop atzavara, stevia (tot sense lactosa), de Sol Natural i Naturgreen
- Farina de castanya ECO sense lactosa (350gr), de Bauckof
- Farines ECO tot tipus sense lactosa, de Bauckof i Bioprasad
- Llevat pastisseria ECO sense lactosa, de Biovegan

- **SOY TODO SIN**

www.soytodosin.es – info@soytodosin.es

- Tot tipus d'ingredients per preparar les teves receptes per Tots Sants:
- Farines de tot tipus certificades (sense lactosa), de Dayelet, Gluten Zero, Adpan i Finestra sul cielo
- Llevats certificades (sense lactosa)
- Xocolates i bombons sense lactosa, fructosa ni sorbitol, de Frusano, Frankonia i Solé
- Laminadures sense lactosa, fructosa ni sorbitol, de Frusano
- Cremes de fruits secs sense lactosa ni sucres, de Monki, Terrasana, Amandin i Oleander
- Galetes sense lactosa, de Germinal, Wertz i Finestra sul
- Saboritzants de tots sabors sense lactosa, de Mix, Bolero, Chef i Delice

No cal reservar