



Los restaurantes Mussol incorporan una carta específica para celíacos

- **La elaboración de los nuevos platos se ha realizado con el asesoramiento y colaboración de la Asociación Celíacs de Catalunya**
- **Con esta iniciativa, el grupo de restauración AN Grup da un primer paso con su marca Mussol, y lo hará extensivo a todas sus marcas antes de finalizar el año**

Barcelona, 16 mayo de 2012. AN Grup y la Asociación Celíacs de Catalunya han unido esfuerzos en un nuevo e innovador proyecto para ofrecer una carta apta para celíacos en los cinco restaurantes Mussol que el grupo dirige en Barcelona. Esta colaboración nace con el afán de cubrir las necesidades culinarias del colectivo celíaco cuando come fuera de casa.

Los celíacos son personas que por una predisposición genética reaccionan a la ingesta del gluten, proteína presente en el trigo, la cebada, la avena y el centeno. Ingerir gluten les provoca una lesión en las vellosidades del intestino delgado que afecta a la capacidad de absorción de los alimentos. **Procurar a este colectivo una oferta segura y garantizada de menús y platos sin gluten ha sido el principal objetivo** que se ha marcado tanto el grupo de restauración catalán como la Asociación Celíacs de Catalunya en su nueva propuesta. *"Con esta iniciativa, ANGrup muestra su sensibilidad respecto a nuestro colectivo y es un claro ejemplo de responsabilidad"*, afirma Matilde Torralba, Presidenta de la Asociación Celíacs de Catalunya.

En este sentido y como primer paso, **Mussol incorpora a su habitual oferta**, basada en la gastronomía tradicional y de calidad de las masías catalanas, **una variada y deliciosa carta especial con productos aptos para este colectivo.** Para su elaboración, todos los empleados de los cinco locales han recibido un curso de formación que ha impartido la Asociación Celíacs de Catalunya. *"Estamos muy orgullosos de poder presentar esta iniciativa en nuestros restaurantes Mussol y esperamos poder implementarla en el resto de locales a lo largo del año"*, afirma Elena Boned, Directora de Marketing de AN Grup.

Los celíacos que acudan a los restaurantes Mussol encontrarán una gran variedad de recetas en cada una de los pasos de la carta. Así, por ejemplo, han incorporado la **ensalada de la huerta** o los **macarrones para celíacos con salsa napolitana o cuatro quesos** como entrantes; o los **caracoles** o las **berenjenas a la brasa con queso de cabra garrotxa**. En cuanto a carnes, los celíacos podrán degustar los **pies de cerdo del Mussol con patata "al caliu"** o los **escalopines de ternera con alcachofas a la brasa** o la **butifarra del Montseny con judías de Santa Pau**, entre otras muchas propuestas. Finalmente, la carta de postres también incorpora nuevas propuestas como el **helado de vainilla de Papantla** o el de **chocolate holandés**, especialmente diseñados para el colectivo.

Con esta nueva carta, ANGrup consolida su carácter responsable e innovador, adaptándose a las necesidades de la sociedad y aportando su granito de arena para facilitar la vida de este colectivo, cada vez más numeroso en nuestro país. *"En nuestra carta ya existían platos aptos para celíacos. Con esta nueva carta específica simplemente hemos querido ir un paso más allá para poder ofrecer una propuesta de calidad y más variada, ante una demanda en crecimiento en nuestra sociedad"*, remarca Elena Boned.




ENSALADAS y ENTRANTES

Ensalada de la huerta
 Ensalada de queso de cabra i pipas con vinagreta de tomate
 Macarrones celíacos con salsa napolitana
 Macarrones celíacos con salsa 4 quesos
 Caracoles con sal y pimienta



VERDURAS

- Espárragos verdes a la BRASA con romesco
- Berenjenas a la BRASA con queso de cabra garrotxa
- Alcachofas del Prat a la BRASA con aceite de romero
- Variado de verduras y setas a la BRASA
- Patata 'al callu'

CARNES

- Pollo de payés con patatas chips
- Butifarra del Montseny con Judias de Santa Pau
- Pies de cerdo del Mussol con patata 'al callu'
- Escalopines de ternera con queso de cabra y alcachofa a la brasa
- Medallones de buey con queso cremoso y patatas chips
- Magret de pato con 'callu' de verduras y reducción de vino
- Entrecot de ternera de Osona con patatas chips
- Entrecot 'Premium' con patatas chips y bol de lechuga
- Parrillada de carnes con patata 'al callu'
- Cordero del Ripollés con patata 'al callu'
- Filete de buey 'Premium' con patatas chips y bol de lechuga

PESCADOS

Ventresca de atún a la BRASA
 Bacalao a la brasa con verduras a la BRASA

POSTRES

- Miel y mató de cabra con almendras "garraplyades"
- Ensalada de frutas naturales con zumo de naranja
- Sorbete de llimón de Sòlier
- Helado de vainilla de Papantia
- Helado de chocolate holandés
- Zumo de naranja natural
- Pieza de fruta de temporada

• Pan con tomate celíacos

¡TENEMOS TAMBIÉN CERVEZA PARA CELÍACOS!

iva incluido



Sobre la Asociación Celíacs de Catalunya

La Asociación Celíacs de Catalunya se creó el año 1977 y fue la primera asociación del estado español destinada a ayudar a los enfermos celíacos. Sus orígenes estuvieron promovidos por un grupo de madres, padres y médicos del Hospital de Sant Joan de Déu, en unos años en que la enfermedad celíaca era muy desconocida. La Asociación Celíacs de Catalunya también fue una de las fundadoras de la AO ECS (Asociación Europea de Asociaciones de Celíacos).

Desde su creación, la Asociación Celíacs de Catalunya ha centrado su actividad en tres áreas: atención personalizada al enfermo y sus familiares; ayuda y colaboración con el colectivo médico y científico para avanzar en el diagnóstico y tratamiento; y difusión de la enfermedad entre los diferentes públicos como factor clave para normalizar la vida del celíaco y sensibilizar a la sociedad y a las administraciones públicas sobre este colectivo.

Sobre AN Grup - www.angrup.com

AN Grup, compañía fundada en el 1995, con 900 empleados, ha creado desde sus inicios 13 marcas de restauración y en la actualidad gestiona 22 restaurantes propios en Barcelona y 2 franquiciados en la T1 del aeropuerto, y co-gestiona 3 hoteles.

Sus restaurantes asientan sus bases en una oferta gastronómica de primera calidad, la máxima satisfacción del cliente, el equipo humano y la gestión. Actualmente, AN Grup gestiona establecimientos tan conocidos como Citrus, Attic, Daps, La Botiga, Mussol, Txapela, QU QU, Píscolabis, Maximilian, Otto Sylt, Mu Bufet, Tapa Tapa y L'Elx.

MÁS INFORMACIÓN

Tinkle Consultants 93 238 57 00

Lola Estevan (lestevan@tinkle.es) 660 301 930

Claudia Safont (csafont@tinkle.es) 607 408 717