

Celikatessen, dulce intolerancia Repostería y panadería artesana, ecológica, sin alérgenos y siempre fresca



FILOSOFÍA CELIKATESSEN

Elaboramos alta panadería y repostería de manera artesanal, utilizando materias primas de alta calidad y libres de alérgenos. Ofrecemos panes y postres para todos, apreciados por su sabor, textura, valor nutritivo y originalidad.

Leyenda:

° En la línea “ECO” utilizamos sólo ingredientes cuidadosamente seleccionados y certificados como de origen ecológico y/o Comercio Justo.

ª Los productos marcados con este símbolo los elaboramos sin azúcar de caña bajo pedido, utilizando diferentes endulzantes naturales. Contactar para más información.

Alérgenos:

Todos nuestros productos los fabricamos en nuestro obrador, certificado oficialmente por oficiales FACE y ACySG. Garantizamos que están **elaborados sin** (y libres de trazas de) los siguientes grupos de alérgenos: **gluten, lácteos, cacahuetes, altramuces, crustáceos, pescado, moluscos, apio, mostaza, dióxido de azufre y sulfitos.**

Algunos productos **contienen** uno o más de los siguientes alérgenos (**huevo, frutos de cáscara, sésamo y soja**), en cuyo caso se especifica en las tablas a continuación. Por el modo de producción en nuestro obrador no podemos asegurar la ausencia de **trazas de frutos de cáscara** en ninguno de nuestros productos.

Elaboramos la mayoría de nuestros productos sin otros alérgenos o ingredientes bajo pedido (ej. sin maíz, arroz, soja, almidones, levadura...), no dudes en consultarnos.

Venta al público, pedido y envío

Vendemos en nuestro obrador/tienda del Mercado de Pacífico (C/ Valderribas, 30 – 28007 Madrid) y enviamos bajo pedido dentro de la Península (gastos de envío gratuitos en pedidos iguales o superiores a 100€, excepto en transporte refrigerado en verano). Recomendamos llamar antes de venir, para garantizar que hay existencias del producto deseado, y realizar los pedidos con 48 horas de antelación.

Nuestros productos son artesanos y elaborados uno a uno: los pesos que aparecen en el listado son aproximados. Se venden frescos del día, de modo que se pueden congelarlos sin problema tras comprarlos.

Contacto:

Persona de contacto: **Sergio del Rey** (gerente y chef).

Correo electrónico y teléfono: **infocelikatessen@gmail.com** – **607692688**

Celikatessen (obrador y tienda) se encuentra en el Mercado de Pacífico (C/ Valderribas, 30 – 28007 Madrid)

Repostería (sin gluten y sin lácteos)

Alta repostería de delicado sabor, aromas naturales y un toque de personalidad. Elaborada de manera artesanal para lograr texturas esponjosas, jugosas y que no se desmigán. A partir de almidones y harinas naturales (sin mixes comerciales) y materias primas cuidadosamente seleccionadas. Sin azúcar refinado, grasas hidrogenadas, conservantes, colorantes ni aromas artificiales. 100% apta para personas celíacas, intolerantes a la lactosa y alérgicas a los lácteos.

Nombre	Alérgenos	Descripción	Conservación/ caducidad	Presentaciones y medidas	Precio (IVA incluido)	
					No eco	Eco ^e
Matchatessen^a	Huevo, frutos de cáscara, soja*	Tarta Excitante mixtura de té verde y chocolate.	Refrigerado (2-3 días). Posibilidad de congelar.	Ración individual ^m Peso: 100 gr aprox.	3,00 €	4,00 €
				Tamaño 6 raciones Peso: 600 gr aprox.	15,00 €	20,00 €
				Tamaño 12 raciones Peso: 1.200 gr aprox.	30,00 €	38,00 €
Framboitessen^a	Huevo, frutos de cáscara, soja*	Tarta Dulce mixtura de frambuesa y chocolate.	Refrigerado (2-3 días). Posibilidad de congelar.	Ración individual ^m Peso: 100 gr aprox.	3,00 €	4,00 €
				Tamaño 6 raciones Peso: 600 gr aprox.	15,00 €	20,00 €
				Tamaño 12 raciones Peso: 1.200 gr aprox.	30,00 €	38,00 €
Früitessen^a (combina a tu gusto)	Huevo, frutos de cáscara, soja*	Tarta Mixtura de fruta a elegir (albaricoque, naranja, fresa, melocotón...) y chocolate.	Refrigerado (2-3 días). Posibilidad de congelar.	Ración individual ^m Peso: 100 gr aprox.	3,00 €	4,00 €
				Tamaño 6 raciones Peso: 600 gr aprox.	15,00 €	20,00 €
				Tamaño 12 raciones Peso: 1.200 gr aprox.	30,00 €	38,00 €
Carrotessen^a	Huevo, frutos de cáscara, soja*	Tarta Reinterpretando un clásico, sweet carrot aromatizada con canela y cobertura de chocolate.	Refrigerado (2-3 días). Posibilidad de congelar.	Ración individual ^m Peso: 100 gr aprox.	3,00 €	4,00 €
				Tamaño 6 raciones Peso: 600 gr aprox.	15,00 €	20,00 €
				Tamaño 12 raciones Peso: 1.200 gr aprox.	30,00 €	38,00 €
Currytessen^a	Huevo, frutos de cáscara, soja*	Tarta Exótico equilibrio de miel, coco y curry, acompañado de manzana y pasas.	Refrigerado (2-3 días). Posibilidad de congelar.	Ración individual ^m Peso: 100 gr aprox.	3,00 €	4,00 €
				Tamaño 6 raciones Peso: 600 gr aprox.	15,00 €	20,00 €
				Tamaño 12 raciones Peso: 1.200 gr aprox.	30,00 €	38,00 €
Chocotessen	Huevo, trazas de frutos de cáscara, soja*	Tarta Bizcocho de chocolate artesano puro bañado en cobertura 70% cacao. Placer 100% chocolate.	Refrigerado: 2-3 días. Posibilidad de congelar.	Ración individual ^m Peso: 100 gr aprox.	3,00 €	4,00 €
				Tamaño 6 raciones Peso: 600 gr aprox.	15,00 €	20,00 €
				Tamaño 12 raciones Peso: 1.200 gr aprox.	30,00 €	38,00 €
ChocOrangetessen^a	Huevo, frutos de cáscara, soja*	Tarta Atrevido contraste de chocolate puro y confitura de naranja.	Refrigerado (2-3 días). Posibilidad de congelar.	Ración individual ^m Peso: 100 gr aprox.	3,00 €	4,00 €
				Tamaño 6 raciones Peso: 600 gr aprox.	15,00 €	20,00 €
				Tamaño 12 raciones Peso: 1.200 gr aprox.	30,00 €	38,00 €

Listado de productos y precios de venta al público



Vegan Carrotessen ^a	Frutos de cáscara, soja*	Tarta vegana Reinterpretando un clásico, sweet carrot aromatizada con canela y cobertura de chocolate.	Refrigerado (2-3 días). Posibilidad de congelar.	Tamaño 6 raciones	-	20,00 €
				Peso: 600 gr aprox.		
				Tamaño 12 raciones	-	38,00 €
				Peso: 1.200 gr aprox.		
Vegan Currytessen ^a	Frutos de cáscara, soja*	Tarta vegana Exótico equilibrio de miel, coco y curry, acompañado de manzana y pasas.	Refrigerado (2-3 días). Posibilidad de congelar.	Tamaño 6 raciones	-	20,00 €
				Peso: 600 gr aprox.		
				Tamaño 12 raciones	-	38,00 €
				Peso: 1.200 gr aprox.		
Cake ^a	Huevo, frutos de cáscara, soja*	Espinoso bizcocho de chocolate, manzana, limón o naranja, con un toque de especias.	Refrigerado (2-3 días). Posibilidad de congelar.	Peso: 500 gr aprox.	10,00 €	16,00 €
Petit ^{a m}	Huevo, frutos de cáscara, soja*	Mini-pastel con bizcocho (de té verde, chocolate, zanahoria, manzana o naranja) y cobertura de chocolate.	Refrigerado (2-3 días). Posibilidad de congelar.	Tamaño media esfera	-	2,00 €
				Peso: 125 gr aprox.		
				¡Oferta! Bolsa de 6 unidades		10,00€
Vegan Petit ^{a m}	Frutos de cáscara, soja*	Mini-pastel vegano con bizcocho (de zanahoria o manzana) y cobertura de chocolate.	Refrigerado (2-3 días). Posibilidad de congelar.	Tamaño media esfera	-	2,00 €
				Peso: 125 gr aprox.		
				¡Oferta! Bolsa de 6 unidades		10,00€
Magdalenas ^m	Huevo, trazas de frutos de cáscara	Magdalenas clásicas, suaves y esponjosas, con un toque de canela y cítricos.	Lugar fresco y seco: 7 días.	Bolsa de 6 unidades.	-	4,00 €/bolsa
Galletas o pastas ^m	Huevo, frutos de cáscara (p.) o trazas (g.)	Crujientes galletas (sin almendra) o pastas de almendra , con un toque de especias. Ideales para desayuno o acompañar un café/infusión.	Lugar fresco y seco: 30 días.	Bolsa de 150 gr aprox.	4,00 € (galletas)	6,00 € (pastas)
				Venta a granel.	27,00 €/Kg (galletas)	40,00 €/Kg (pastas)
Skoone ^m	Huevo, trazas de frutos de cáscara	Tierno mini-bollo de esponjosa masa aromatizada con cítricos (cobertura de chocolate opcional con lecitina de soja*).	Lugar fresco y seco: 3-4 días.	Peso: 125 gr aprox.	-	2,30 €
Dátiles rellenos ^m	Frutos de cáscara, soja*	Exquisitos dátiles rellenos de chocolate y frutos secos. Vegano.	Lugar fresco y seco: 30 días.	Caja de 6 unidades. Peso: 100 gr aprox.	-	8,00 €/caja
Roscón de Reyes	Huevo, trazas de frutos de cáscara	Clásico roscón navideño sin relleno (decorado con almendra laminada y/o fruta confitada opcional).	Lugar fresco y seco: 3-4 días.	Peso: 500 gr aprox.	-	20,00 €
				Peso: 1000 gr aprox.	-	30,00 €
Panetonne	Huevo, trazas de frutos de cáscara	Versión del clásico panetonne navideño italiano, con pasas y otras frutas desecadas.	Lugar fresco y seco: 3-4 días.	Peso: 250 gr aprox.	-	9,00 €

Para otros pedidos de repostería especiales, consultar. Podemos adaptar casi todo a otros ingredientes aptos.

^a Los productos marcados con el símbolo ^a los elaboramos sin azúcar de caña bajo pedido, utilizando diferentes endulzantes naturales. Contactar para más información.

^m Para pedidos y encargos los productos marcados con el símbolo ^m se venden en pack de varias unidades. Pueden comprarse por unidades sueltas cuando hay stock en la tienda (consúltanos en el momento de hacer tu pedido y te informamos).

soja*: todos los productos marcados con esta indicación incluyen lecitina de soja, pero bajo pedido se hace sin este ingrediente.

Panadería (sin gluten y sin lácteos)

Alta panadería artesana que cruje, sabe y huele a pan-pan. Elaborado de manera artesanal recuperando la tradición de los maestros panaderos, con prefermento y larga fermentación que aportan aromas, estructura, corteza crujiente y miga esponjosa a nuestros panes. Con almidones y harinas naturales (sin mixes comerciales) de certificación ecológica. Sin azúcar refinado, grasas hidrogenadas, conservantes, colorantes ni aromas artificiales. 100% apta para personas celíacas, diabéticas, veganas, intolerantes a la lactosa y alérgicas a los lácteos y al huevo (excepto indicados).

Nombre	Alérgenos	Descripción	Conservación / caducidad	Presentaciones y medidas	Precio ECO € (IVA incluido)
Pan clásico	Trazas de frutos de cáscara	Pan hecho con 5 harinas y almidones naturales de cereales, pseudocereales, tubérculos y leguminosas.	Lugar fresco y seco: 3-4 días. Posibilidad de congelar.	Flauta Peso: 250g aprox.	3,50 €
				Barra/ Hogaza mediana 450g aprox.	7,00 €
				Barra/ Hogaza grande 950g aprox.	12 €
Pan de semillas	Frutos de cáscara, sésamo	Pan hecho con 5 harinas y almidones ecológicos + semillas (calabaza, girasol, sésamo, amapola).	Lugar fresco y seco: 3-4 días. Posibilidad de congelar.	Flauta ^m Peso: 250g aprox.	3,50 €
				Barra/ Hogaza mediana 450g aprox.	7,00 €
				Barra/ Hogaza grande 950g aprox.	13 / 15 €
Pan mediterráneo (de aceitunas)	Trazas de frutos de cáscara	Pan hecho con 5 harinas y almidones ecológicos + aceituna negra macerada en hierbas.	Lugar fresco y seco: 3-4 días. Posibilidad de congelar.	Flauta ^m Peso: 250g aprox.	3,50 €
				Barra/ Hogaza mediana 450g aprox.	7,00 €
				Barra/ Hogaza grande 950g aprox.	12 €
Pan de sidra o de cerveza con hierbas	Trazas de frutos de cáscara	Pan hecho con 5 harinas y almidones ecológicos + sidra o cerveza artesana s/g y hierbas.	Lugar fresco y seco: 3-4 días. Posibilidad de congelar.	Flauta ^m Peso: 250g aprox.	4,00 €
				Barra/ Hogaza mediana 450g aprox.	8,00 €
				Barra/ Hogaza grande 950g aprox.	13 €
Pan H 100% harinas	Trazas de frutos de cáscara	Pan hecho con 4 harinas naturales de cereales, pseudocereales. Sin almidones.	Lugar fresco y seco: 3-4 días. Posibilidad de congelar.	Flauta Peso: 250g aprox.	3,50 €
				Barra/ Hogaza mediana 450g aprox.	7,00 €
				Barra/ Hogaza grande 950g aprox.	12 €
Pan de pita o mollete ^m	Trazas de frutos de cáscara	Pan plano muy tierno hecho con harinas/almidones de cereales ecológicos + especias.	Lugar fresco y seco: 3-4 días. Posibilidad de congelar.	Peso: 125g aprox.	Clásico / 100% H. 1,50€ / 2,00 €
				¡Oferta! Bolsa de 6 unidades	7,50€ / 10,00€
Pan de hamburguesa^m	Huevo, sésamo, trazas de frutos de cáscara	Pan hecho con harinas y almidones ecológicos, huevo ecológico y semillas de sésamo.	Lugar fresco y seco: 3-4 días. Posibilidad de congelar.	Peso: 125g aprox.	2,00 €
				¡Oferta! Bolsa de 6 unidades	10,00 €
Focaccia	Trazas de frutos de cáscara	Masa fina hecha con harinas y almidones ecológicos, horneada con hierbas, tomate y aceitunas negras (opcional)	Lugar fresco y seco: 3-4 días. Posibilidad de congelar.	Tamaño 60x40cm (12 raciones)	36,00 €
				Ración individual	3,50 €

Para otros pedidos de panadería especiales, consultar. Ej: chapata, panecillos, pizza, fougasse, pan sin maíz, sin levadura, sin almidones...

^m Para pedidos y encargos los productos marcados con el símbolo ^m se venden en pack de 6 unidades. Pueden comprarse por unidades sueltas cuando hay stock en la tienda (consúltanos en el momento de hacer tu pedido y te informamos).

Flauta: pan de formato alargado y estrecho, tipo bagueta. Ideal para bocadillos.

Hogaza: pan de formato redondo. Ideal para tostas o tostadas alargadas.

Barra y barra grande: pan de formato alargado, más ancho que la flauta. Ideal para rebanadas, tostas o tostadas más pequeñas.

Pita o mollete: pan redondo y plano muy tierno, ideal para rellenar como bocadillo. También para desayunos o meriendas, tostándolo abierto, o cortado en triángulos para untar en salsas o patés vegetales.