VÁRIOS ESTABELECIMENTOS JÁ ESTÃO CERTIFICADOS PELA APC

BATARDA'S

Boca de Leão

BICLAQUE

Bonna Braga

Bonna Coimbra

CELÍCIAS Gluten Free Company

churrasqueira FRANGUITO Take away

Sem Glúten com Cuore

Chef Sergio Criveli

DESPENSA N.6 HEALTHY PASTRY

Gelateria Italiana Fabio Lupi

GLUTEN' OUT

GROM IL GELATO COME UNA VOLTA

H2OTEL CONGRESS & MEDICAL SPA

inspira Liberdade Boutique Hotel

open

PENA PARK HOTEL

Pura Lã Wool Valley Hotel & Spa

RESTAURANTE BAR TRATTORIA

RICE ME Restaurant

RICE ME DELI Cafeteria & Bakery

Scoop Gelato

SPORT HOTEL GYM + SPA

TALHO DAS MANAS

Handmade The Food for Real Natural

Tradicional Cake ZARZUELA Since 1968

COMO PODE CERTIFICAR O SEU ESTABELECIMENTO?

Entre em contacto com a APC pelos canais abaixo:

nutricionista@celiacos.org.pt
+351 919 213 496

https://www.celiacos.org.pt/como-certificar-o-seu-estabelecimento/

O QUE É A DOENÇA CELÍACA?

APC
ASSOCIAÇÃO PORTUGUESA DE CELÍACOS

SOBRE A DOENÇA CELÍACA

A doença celíaca (DC) é uma doença crónica, autoimune, sistémica, que ocorre em indivíduos geneticamente suscetíveis, quando ingerem glúten (presente no trigo, cevada e centeio). A única forma de tratamento desta doença é a manutenção de uma dieta 100% isenta de glúten, durante toda a vida.

A APC

A Associação Portuguesa de Celíacos (APC) é ligada a uma rede mundial de associações de celíacos, e sendo Portugal um ponto turístico muito procurado, ter o seu estabelecimento certificado iria também atrair estrangeiros celíacos.

A MÍNIMA QUANTIDADE DE GLÚTEN QUE SEJA INGERIDA É PREJUDICIAL PARA UM DOENTE CELÍACO

A CERTIFICAÇÃO VAI PROPORCIONAR AO CONSUMIDOR CELÍACO, SEGURANÇA NOS MENUS SEM GLÚTEN OFERECIDOS NO SEU ESTABELECIMENTO

SEJA UM ESTABELECIMENTO CERTIFICADO

PORQUÊ TER NA EMENTA REFEIÇÕES SEM GLÚTEN E IDENTIFICADAS?

Estima-se que 1% da população portuguesa seja celíaca.

Ou seja, há

100,000 portugueses que não podem ingerir glúten

aos quais se juntam cerca de 1 a 3% da população da Europa, bem como os alérgicos e os intolerantes que também não podem ingerir glúten.

ALIMENTOS PROIBIDOS NA DOENÇA CELÍACA

Cereais com glúten e as suas farinhas: Trigo e variantes (gérmen de trigo, triticale, espelta, kamut, couscous, etc.), centeio, cevada, aveia (sem "indicar isento de glúten"), malte; e alimentos que são tipicamente feitos com esses cereais: pão, tostas, massas, bolos, pizzas e lasanhas, farinheira e alheira, panados, filetes e salgados, delícias do mar, seitan, molho bechamel, molho de soja e inglês, cerveja.