

Leon The Baker abre una nueva tienda en Sevilla

Leon the Baker es el obrador SIN por excelencia de toda la Península. Trabaja con métodos e ingredientes libres de gluten sin aditivos, conservantes ni colorantes. Como panadería artesanal ha revolucionado el mundo de la nutrición y el fitness por su exquisito cuidado del sabor. Sus productos son aptos para celíacos y los que se cuidan pero sobre todo, para los que no renuncian al mejor pan. En plena expansión, con 8 puntos de venta en Madrid, ahora, ha abierto un nuevo stand en el CI de Sevilla

Cada vez son más comunes las intolerancias a ciertos alimentos y proteínas, hay un mayor número de personas con digestiones pesadas, molestias abdominales, cansancio crónico y/o diarreas, que ha decidido excluir el gluten de su dieta. Lo malo es que Sin Gluten se ha convertido en sinónimo de productos industriales con sabores nada estimulantes y, en la mayoría de los casos, una opción nada saludable y con precios desorbitados. Por eso, Leon the Baker es todo un hit al que acude la gente “en masa”, aunque no presente intolerancias, y solo quiera comer más sano sin renunciar al mayor placer.

Ya tienen 7 tiendas en Madrid, córners en los principales centros comerciales de la capital, varios puntos de venta distribuidos en todo el país y la página web, a través de la cual distribuyen pedidos a toda la Península. Ahora, han renovado algunas de sus tiendas más míticas para disfrutar allí mismo de unos exquisitos desayunos y meriendas en c/ Jorge Juan, 72 o c/ María de Guzmán, 30 o cualquiera de sus productos recién hechos en su “trocito de cielo” de c/ Conde Duque, 19.

Sus productos

En la sección de “Panadería”, se encuentran algunos de sus productos míticos, horneados todos los días y que permiten congelación. Ya han conquistado a todo Madrid y buena parte de la Península, con sus hogazas, que no llevan ni lactosa, ni frutos secos, ni huevo. Además, duran entre 2 y 3 días frescas. Las hay de varios tipos: Candeal de trigo sarraceno, Hogaza Teff con semillas de amapola, hogaza ECO, de mijo, masa madre o su Pan Moreno, que recuerda a la típica hornada gallega.

También, ofrecen Pan Toscano cuyo sabor transporta al mediterráneo por su relleno de aceitunas verdes y negras y por sus hierbas aromáticas de la Provenza; un esponjoso y tierno Molde de germinados; su versión de las típicas Barritas, Chapatas y Pan de hamburguesa y algunas recetas más creativas como los ECO panecillos de aceitunas o semillas o el Pan Carbón, con propiedades detox. Pan ideal para hot dogs, como su Brooklyn Bread o su Cinnamon Bread con un exótico toque de canela.

También, venden mix de harinas ECO y común para hornear en casa, pasta sin gluten a un buen precio y un surtido de lo más variado de mermeladas y salsas.

En “Bollería” tienen productos de lo más apetitoso y estimulante como su Mix de lacitos y Mix de palmeritas de hojaldre y chocolate sin gluten, cereales como Corn Flakes, estrellitas con miel o pétalos de cacao ECO, Cookies, Galletas super coco sin gluten y sin lácteos, barritas de cacahuete y coco veganas, de chocolate negro o nueces de Brasil. Sin olvidarnos de sus aclamados muffins de manzana

y canela o de chocolate y su bizcocho de algarroba.

Además, preparan unas exquisitas Tartas Sacher y Carrot Cake para comprar enteras o por porciones y que también, pueden tomarse en algunas de sus tiendas

Además, y como clímax a esta oferta nutritiva, han incorporado los más selectos Frutos secos que pueden comprarse en un Mix, especialmente diseñado por sus expertos, de avellanas, almendras, pipas de calabaza y arándanos deshidratados. Sin gluten y totalmente naturales.

Trayectoria de la marca

Leon the Baker abrió sus puertas en Londres en el año 2014 con un equipo de panaderos y emprendedores especializados en descubrir nuevas formas de utilizar ingredientes sin gluten, sin recurrir a sucedáneos industriales y sin perder el sabor de sus manjares.

En 2016 la aventura llegó a España y ya tiene una clientela fiel en sus 3 tiendas en Madrid y en los principales centros comerciales de la capital; además distribuyen sus productos recién horneados en más de 200 puntos de venta en toda España y a través de su web.

Juan Cardenal es su creador, licenciado en Marketing y Empresariales Europeas, con nociones en Informática y todo un experto en negocios a nivel internacional. En 2010 empezó a elaborar pan casero, como hobby. Ante la curiosidad y demanda de sus vecinos londinenses, creó un Bread Club con más de 100 suscriptores, que combinaba con su trabajo. Fue cuatro años más tarde cuando decidió hacer de su pasión, su profesión, con el objetivo de satisfacer los paladares intolerantes y los más exigentes.

Acerca de Leon The Baker

Leon the Baker es el obrador "SIN" y ECO preferido por los amantes del pan, de venta online y offline. Trabaja con ingredientes 100% naturales y es pionero en el sector, ya que utiliza métodos e ingredientes libres de gluten sin aditivos, conservantes artificiales ni colorantes. Como panadería artesanal, que sirve a toda la península, ha revolucionado el mundo de la nutrición y el fitness por su exquisito cuidado de algo tan importante como el sabor. Sus productos son aptos para celíacos y los que siguen la filosofía #HealthyLifestyle pero sobre todo, son para los que no renuncian al mejor pan.

¿Dónde encontrar a Leon the Baker?

ESTANTERIAS DE ECI Y SUPERCOR.

Tienda Leon the Baker en C/Conde Duque, 19
28015, Madrid
Teléfono: 910822582

Tienda Leon the Baker en C/Jorge Juan, 72

28009, Madrid
Teléfono: 919294002

Tienda Leon the Baker en C/María de Guzmán, 30
28003, Madrid
Teléfono: 919423228

Tienda Leon the Baker en Paseo de Reina Cristina, 12
28014, Madrid

Tienda Leon the Baker en Plaza de Santa Bárbara, 4
28004, Madrid

Tienda Leon the Baker en C/ Conde de Peñalver, 66
28009, Madrid

El Corte Inglés de Castellana en C/Paseo de la Castellana, 85
28046, Madrid

El Corte Inglés de Goya en C/ Goya, 87
28001, Madrid

El Corte Inglés de Sevilla en Plaza del Duque de la Victoria, 6-8
41002, Sevilla

Además, reparten sus panes recién horneados todos los días excepto domingos en más de 200 puntos de venta en toda España excepto en Islas Canarias. Se puede comprar a través de la web y recibirlo en 24-48 horas en casa (reparten en toda la Península excepto Islas Canarias).

leonthebaker.com
Leon the Baker
@leonthebaker

Datos de contacto:

Leon The Baker
918763496

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nacional](#) [Nutrición](#) [Mujer](#) [Hombre](#) [Gastronomía](#) [Madrid](#) [Andalucía](#) [Restauración](#) [Gran consumo y distribución](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>