Publicado en Madrid el 10/12/2020

# [Los roscones artesanales, naturales y sin gluten de Leon The Baker, una opción para todos los paladares](http://www.notasdeprensa.es)

## Cada año se venden más de 30 millones de roscones. Leon The Baker, el obrador SIN y ECO preferido de los amantes del pan, de venta online y offline, ha estado trabajando durante meses hasta dar con la mejor receta y conseguir la textura y sabor perfectos. Este manjar sin gluten se sitúa entre los mejores roscones tradicionales. Se elabora diariamente de manera artesanal y con ingredientes naturales, sin ningún tipo de conservante o añadido

 El Roscón de Reyes debe su origen a una fiesta pagana y la tradición de esconder un haba como símbolo de suerte se remonta al siglo III. Es indiscutible que este bollo es el rey de la Navidad, cada año se venden más de 30 millones. Leon The Baker, el obrador SIN y ECO preferido de los amantes del pan, de venta online y offline, ha estado trabajando durante meses hasta dar con la mejor receta y conseguir la textura y sabor perfectos. Este manjar sin gluten se sitúa entre los mejores roscones tradicionales. Se elabora diariamente de manera artesanal y con ingredientes naturales, sin ningún tipo de conservante o añadido. Ya está a la venta en todas sus tiendas y online. Roscón de chocolate y naranja sin gluten y sin lactosa de Leon The BakerPVP 13,50 euros Roscón tradicional de Leon The BakerPVP 12,50 euros Mini-Roscón de Leon The BakerPVP 2,50 euros 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. https://www.leonthebaker.com/ ¿Dónde encontrar a Leon the Baker? ESTANTERIAS DE ECI Y SUPERCOR. Tienda Leon the Baker en C/Conde Duque, 1928015, MadridTeléfono: 910822582 Tienda Leon the Baker en C/Jorge Juan, 7228009, MadridTeléfono: 919294002 Tienda Leon the Baker en C/María de Guzmán, 3028003, MadridTeléfono: 919423228 Tienda Leon the Baker en Paseo de Reina Cristina, 1228014, Madrid El Corte Inglés de Castellana en C/Paseo de la Castellana, 8528046, Madrid El Corte Inglés de Goya en C/ Goya, 8728001, Madrid 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).

**Datos de contacto:**

Leon The Baker

918763496

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/los-roscones-artesanales-naturales-y-sin](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Gastronomía Sociedad Madrid Entretenimiento Consumo



[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)