

*El Obrador sin gluten*

*Pastelería tradicional sin gluten ni lactosa*

## CATÁLOGO DE PRODUCTOS

Conforme al Reglamento UE 1169/2011

- Dulces tradicionales
- Tartas personalizadas
- Otras intolerancias
- Productos para festividades y eventos



*El Obrador sin gluten*  
Calle Águila, 41. La Solana  
Tel.: 627 044 353  
[elobradorsingluten@gmail.com](mailto:elobradorsingluten@gmail.com)  
[Elobradorsingluten.wix.com/](http://Elobradorsingluten.wix.com/)  
[elobradorsingluten](http://elobradorsingluten)



## El Obrador sin gluten, sexta generación de pasteleros adaptados a nuevos retos



### Quiénes somos

En La Solana, en mitad de la mancha de don Quijote, surgió una nueva idea de pastelería tradicional en el año 2012. Proveniente de una familia de bizcocheros y pasteleros, Almudena García- Abadillo García se decidió a emprender un negocio novedoso y pionero en Castilla- La Mancha, que acerca las más dulces delicias de pastelería a todas las personas, incluidas aquellas que padecen intolerancia o alergia a ciertos alimentos.

Derivado de un diagnóstico de celiaquía e intolerancia a más de 20 alimentos, Almudena fue adaptando las recetas familiares de bizcochos, pastas y magdalenas para conseguir productos tradicionales y artesanos aptos para intolerantes al gluten y a la lactosa, entre otros.

Una de las premisas de El Obrador sin gluten es la adaptación a un tiempo nuevo, por lo que hemos introducido materiales como el fondant para crear dulces personalizados. Dado que somos una empresa joven, estamos cargados de entusiasmo y ganas de avanzar en este proyecto, por lo que innovamos día a día y tratamos de aceptar todos los retos que el cliente nos propone.

Por supuesto, El Obrador sin gluten está libre de contaminación cruzada, ya que únicamente trabajamos con materias primas libres de gluten, y seguimos un riguroso protocolo para evitar la contaminación de otros alérgenos como el huevo o los frutos secos.

### Productos salados y congelados



#### Pan

Pan de pueblo.

Sin gluten y sin lactosa. Contiene leche, huevo y soja.

Presentación en formato de 200gr, 150gr y 100 gr.



#### Croquetas de jamón

Croquetas caseras con jamón serrano.

Sin gluten y sin lactosa. Contiene huevo, leche y soja.

Presentación en bandejas de 12 ud.  
Producto congelado.



#### Croquetas de pollo

Croquetas caseras con pollo.

Sin gluten y sin lactosa. Contiene leche, huevo y soja.

Presentación en bandejas de 12 ud.  
Producto congelado.



#### Croquetas de bacalao

Croquetas caseras con bacalao.

Sin gluten y sin lactosa. Contiene leche, huevo y soja. Contiene pescado.

Presentación en bandejas de 12 ud.  
Producto congelado.

## Productos salados y congelados



### Empanada de jamón y queso

Empanada casera de hojaldre rellena de jamón york y queso.

Sin gluten, sin lactosa y sin huevo.  
Contiene leche, soja, frutos secos y cacahuete.

Presentación en bandejas de 1 ud.



### Empanada de bacon y queso

Empanada casera de hojaldre rellena de bacon ahumado y queso.

Sin gluten, sin lactosa y sin huevo.  
Contiene leche, soja, frutos secos y cacahuete.

Presentación en bandejas de 1 ud.



### Empanada de atún

Empanada casera de hojaldre con relleno de atún.

Sin gluten y sin lactosa. Contiene huevo, pescado, leche y soja.

Presentación en bandejas de 1 ud.



### Empanada de carne

Empanada casera de hojaldre con relleno de carne de cerdo y de pollo.

Sin gluten, sin lactosa y sin huevo.  
Contiene leche, soja, frutos secos y cacahuete.

Presentación en bandejas de 1 ud.

## Catálogo de productos

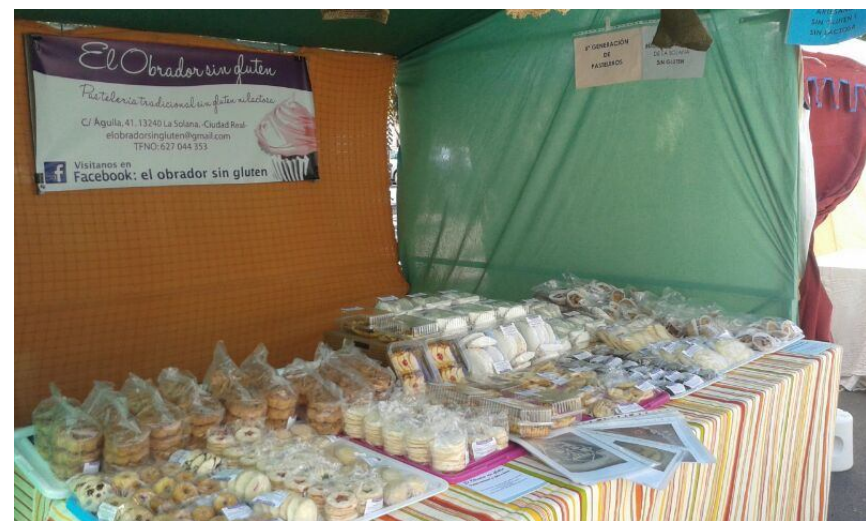


A día de hoy, El Obrador sin gluten pone a disposición del público numerosos productos de pastelería, que abarcan desde los típicos bizcochos blancos de La Solana (receta familiar) hasta tartas de fondant y divertidos cupcakes, pasando por rosquillos de azúcar, magdalenas con pepitas de chocolate, flores manchegas, pastas hojaldradas, pastas de frutas, palmeritas de hojaldre, nuégados, bocaditos de nata, tarta de manzana, duquesitas, etc.

Además, no solo nos dedicamos a los productos sin gluten ni lactosa, sino que por encargo, y cada vez con más frecuencia, elaboramos ciertos dulces sin huevo, sin leche, sin frutos secos o sin azúcar.

A continuación se incluye un listado de todos los productos que elaboramos, con indicación de los formatos de presentación.

Para tartas personalizadas, tenemos varios formatos y tamaños en función de las raciones. El precio puede variar en función de la decoración de fondant o forma de la tarta. Para más información, póngase en contacto con Almudena en el 627 044 353.





## Dulces tradicionales

**Magdalenas**

Magdalenas tradicionales.

Sin gluten y sin lactosa. Contiene huevo, leche, frutos secos, soja y cacahuete.

Presentación en bolsas de 6 ud.

**Magdalenas con pepitas**

Magdalenas tradicionales con pepitas de chocolate negro.

Sin gluten y sin lactosa. Contiene huevo, leche, frutos secos, soja y cacahuete.

Presentación en bolsas de 6 ud.

**Magdalenas con azúcar**

Magdalenas tradicionales recubiertas de azúcar.

Sin gluten y sin lactosa. Contiene huevo, leche, frutos secos, soja y cacahuete.

Presentación en bolsas de 6 ud.

**Rosquillos de San Francisco**

Mini rosquillos fritos recubiertos con azúcar.

Sin gluten y sin lactosa. Contiene huevo, leche, soja, frutos secos y cacahuete.

Presentación en bolsas de 6 ud.

## Productos sin alérgenos

**Galletas de chocolate**

Galletas crujientes de chocolate.

Sin gluten, sin lactosa, sin huevo, sin soja y sin frutos secos. Contiene leche.

Presentación en bolsas de 3 ud.

**Caña de chocolate sin alérgenos**

Caña de hojaldre rellena de crema de chocolate.

Sin gluten, sin lactosa, sin huevo y sin leche. Contiene soja.

Presentación en cde 3 ud.

**Empanada de carne sin alérgenos**

Empanada casera de hojaldre con relleno de carne de cerdo y de pollo.

Sin gluten, sin lactosa, sin leche, sin huevo y sin soja.

Presentación en bandejas de 1 ud.

**Empanada de atún sin alérgenos**

Empanada casera de hojaldre con relleno de atún.

Sin gluten, sin lactosa, sin huevo, sin leche y sin soja. Contiene pescado.

Presentación en bandejas de 1 ud.



## Productos sin alérgenos

**Chatillos**

Galletitas con fruta escarchada.

Sin gluten, sin lactosa, sin leche y sin huevo. Contiene soja y frutos secos.

Presentación en bolsas de 6 ud.

**Chatillos de chocolate**

Galletitas con chocolate y fruta escarchada

Sin gluten, sin lactosa, sin leche y sin huevo. Contiene soja y frutos secos.

Presentación en bolsas de 6 ud.

**Airelenas**

Magdalenas tradicionales para intolerantes.

Sin gluten, sin lactosa, sin huevo, sin leche, sin soja y sin frutos secos.

Presentación en bolsas de 6 ud.

**Airelenas de chocolate**

Magdalenas tradicionales para intolerantes.

Sin gluten, sin lactosa, sin huevo, sin leche, sin soja y sin frutos secos.

Presentación en bolsas de 6 ud.

## Dulces tradicionales

**Pastas de manteca**

Pastas de té con manteca. Cubiertas con azúcar y rellenas de fresa o kiwi.

Sin gluten y sin lactosa. Contiene huevo, leche, soja, frutos secos y cacahuete.

Presentación en bolsas de 6 ud.

**Flores manchegas**

Flores manchegas fritas cubiertas de azúcar y canela.

Sin gluten y sin lactosa. Contiene huevo, leche y soja.

Presentación en bolsas de 6 ud.

**Pastas de anís**

Pastas con anís decoradas con chocolate negro o chocolate blanco.

Sin gluten. Contiene huevo, leche, soja, frutos secos y cacahuete. Sólo las de chocolate blanco contienen lactosa.

Presentación en bolsas de 6 ud.

**Rosquillos de chocolate**

Mini rosquillos fritos cubiertos con chocolate negro o chocolate blanco.

Sin gluten. Contiene huevo, leche, frutos secos, soja y cacahuete. Sólo los bañados con chocolate blanco contienen lactosa.

Presentación en bolsas de 6 ud.

## Dulces tradicionales

**Pastas hojaldradas**

Pastas con manteca y yema cubiertas de glaseado.

Sin gluten y sin lactosa. **Contiene huevo, leche, frutos secos, soja y cacahuete.**

Presentación en bolsas de 6 ud.

**Bizcochos blancos**

Bizcochos bañados de glaseado.

Sin gluten y sin lactosa. **Contiene huevo, leche, frutos secos, soja y cacahuete.**

Presentación en cajas de 6 ud.

**Tortas manchegas**

Tortas de bizcocho cubiertas de glaseado.

Sin gluten y sin lactosa. **Contiene huevo, leche, frutos secos, soja y cacahuete.**

Presentación en bolsas de 1 ud.

**Soletillas**

Bizcochos alargados.

Sin gluten y sin lactosa. **Contiene huevo, leche, frutos secos, soja y cacahuete.**

Presentación en bolsas de 6 ud.

## Productos sin alérgenos

**Roscón de Reyes sin alérgenos**

Rosca típica que se come el Día de Reyes. También relleno de nata, yema o cabello de ángel y/o para intolerantes.

Sin gluten, sin lactosa y sin huevo. **Contiene leche.**

Presentación en cajas de 1 ud.

**Pan sin alérgenos**

Pan de pueblo.

Sin gluten, sin lactosa, sin leche, sin huevo y sin soja.

Presentación en formato de 200gr, 150gr y 100 gr.

**Palmeritas de hojaldre sin alérgenos.**

Mini palmeras de hojaldre con azúcar.

Sin gluten, sin lactosa, sin leche, sin huevo y sin soja.

Presentación en bolsas de 3 unidades.

**Palmeritas de chocolate sin alérgenos.**

Mini palmeras de hojaldre cubiertas de chocolate negro.

Sin gluten, sin lactosa, sin leche, sin huevo y sin soja.

Presentación en bolsas de 3 unidades.



## Productos de temporada

**Pastas decoradas Halloween**

Pastas decoradas con fondant de diferentes motivos y formas.

Sin gluten y sin lactosa. Contiene huevo, leche, soja, frutos secos y cacahuete.

Presentación en bolsas de 3 ud.

**Bizcocho de calabaza**

Bizcocho muy esponjoso de calabaza con nueces, propio del otoño.

Sin gluten, sin lactosa y sin soja. Contiene huevo, leche, frutos secos y cacahuete.

Presentación en bandejas de 1 ud.

**Rosco de San Blas**

Torta con huevo duro o de chocolate encima que se come el día de San Marcos. También decorado y/o para intolerantes.

Sin gluten y sin lactosa. Contiene huevo, leche, soja, frutos secos y cacahuete.

Presentación en cajas de 1 ud.

**Tartas para festividades**

Tartas decoradas para fiestas señaladas (día del Padre, día de la Madre, San Valentín, etc.). También para intolerantes.

Sin gluten y sin lactosa. Contiene huevo, leche y trazas de frutos secos.

Consultar raciones.

## Dulces tradicionales

**Brownies**

Porción de pastel de chocolate con cobertura de chocolate negro.

Sin gluten y sin lactosa. Contiene huevo, leche, frutos secos, soja y cacahuete

Presentación en bolsas de 1 ud.

**Palmeritas de hojaldre**

Mini palmeras de hojaldre.

Sin gluten. Contiene huevo, leche y lactosa.

Presentación en bolsas de 3 ud.

**Palmeritas de chocolate**

Mini palmeras de hojaldre cubiertas de chocolate negro.

Sin gluten. Contiene huevo, leche, frutos secos y lactosa.

Presentación en bolsas de 3 ud.

**Tarta de manzana**

Porción de tarta de hojaldre con manzana.

Sin gluten. Contiene huevo, leche y lactosa.

Presentación en cajas de 2 ud.



## Dulces tradicionales

**Duquesitas**

Pasteles rellenos de crema y cubiertos de coco rallado.

Sin gluten y sin lactosa. Contiene huevo, soja, leche, frutos secos, cacahuete y sulfitos.

Presentación en bolsas de 6 ud.

**Galletas con pepitas**

Galletas con pepitas de chocolate

Sin gluten y sin lactosa. Contiene huevo, leche, soja, frutos secos y cacahuete.

Presentación en bolsas de 6 ud.

**Nuégados**

Crujientes bolitas dulces bañadas en caramelo de miel.

Sin gluten y sin lactosa. Contiene huevo, leche, soja, frutos secos y cacahuete.

Presentación en moldes individuales.

**Tortas de pueblo**

Torta de masa fermentada con el sabor de siempre. También para intolerantes.

Sin gluten y sin lactosa. Contiene huevo, leche, frutos secos, soja y cacahuete.

Presentación en bolsas de 1 ud.

## Productos de temporada

**Pastas decoradas Navidad**

Pastas decoradas con fondant de diferentes motivos y formas.

Sin gluten y sin lactosa. Contiene huevo, leche, soja, frutos secos y cacahuete.

Presentación en bolsas de 3 ud.

**Pastas decoradas San Valentín**

Pastas decoradas con fondant de diferentes motivos y formas.

Sin gluten y sin lactosa. Contiene huevo, leche, soja, frutos secos y cacahuete.

Presentación en bolsas de 3 ud.

**Tronco de Navidad**

Bizcocho relleno (consultar) en forma de tronco y con cobertura de nata o chocolate negro.

Sin gluten y sin lactosa. Contiene leche, huevo, soja, trazas de frutos secos y cacahuete.

Presentación en cajas de 1 ud.

**Dedos de bruja**

Bizcochos decorados con forma de dedo de bruja, disponibles para Halloween.

Sin gluten y sin lactosa. Contiene huevo, leche, soja, frutos secos y cacahuete.

Presentación en bolsas junto con galletas decoradas.

## Productos de temporada

**Roscón de Reyes**

Rosca típica que se come el Día de Reyes. También relleno de nata, yema o cabello de ángel y/o para intolerantes.

Sin gluten y sin lactosa. **Contiene huevo, leche, soja, frutos secos y cacahuete.**

Presentación en cajas de 1 ud.

**Viejas**

Dulce crujiente recubierto de azúcar. Típico de las fiestas de Carnaval.

Sin gluten y sin lactosa. **Contiene huevo, leche, soja, frutos secos, sulfitos y cacahuete.**

Presentación en cajas de 6 ud.

**Hornazo de San Marcos**

Torta con huevo duro o de chocolate encima que se come el día de San Marcos. También decorado y/o para intolerantes.

Sin gluten y sin lactosa. **Contiene huevo, leche, soja, frutos secos y cacahuete.**

Presentación en cajas de 1 ud.

**Pastas para regalar**

Pastas decoradas con fondant de diferentes motivos y formas.

Sin gluten y sin lactosa. **Contiene huevo, leche, frutos secos, soja y cacahuete.**

Presentación en cajas ud según pedido.

## Dulces tradicionales

**Cortadillos**

Mantecados con anís y cubiertos de azúcar.

Sin gluten y sin lactosa. **Contiene huevo, leche, soja, frutos secos y cacahuete.**

Presentación en bolsas de 6 ud.

**Bayonasas de cabello de ángel**

Porción de hojaldre relleno de cabello de ángel.

Sin gluten. **Contiene huevo y leche.**

Presentación en cajas de 3 ud.

**Hojaldre relleno**

Porción de hojaldre relleno de nata, crema, chocolate o cabello de ángel.

Sin gluten. **Contiene huevo, leche y lactosa.**

Presentación en cajas de 3 ud.

**Bocaditos de nata**

Pastelitos de manteca rellenos de nata.

Sin gluten y sin lactosa. **Contiene huevo, leche y soja.**

Presentación en cajas de 6 o 12 ud.



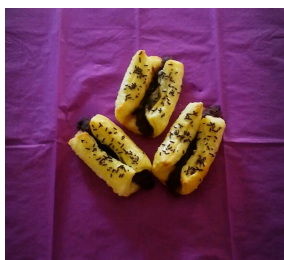
## Dulces tradicionales

**Pastas de miel**

Pastas de té con manteca y miel.

Sin gluten y sin lactosa. **Contiene huevo y soja.**

Presentación en bolsas de 6 ud.

**Caña de chocolate**

Caña de hojaldre rellena de crema de chocolate.

Sin gluten, sin lactosa y sin huevo.  
**Contiene leche, frutos secos y cacahuete.**

Presentación en cajas de 3 ud.

**Pasteles surtidos**

Surtido de pasteles individuales para probar diferentes sabores.

Sin gluten y sin lactosa. **Contiene huevo, leche, soja, frutos secos y cacahuete.**

Presentación en cajas de 6ud.

**Brazo de gitano**

Bizcocho relleno (consultar) en forma de cilindro, con cobertura de nata o chocolate negro.

Sin gluten y sin lactosa. **Contiene huevo, leche, soja, frutos secos y cacahuete.**

## Tartas personalizadas y galletas decoradas

**Cupcakes y pastas decoradas**

Tarta individual rellena o pastas con decoración de fondant.

Sin gluten y sin lactosa. **Contiene huevo, leche, frutos secos, soja y cacahuete.**

Presentación en cajas ud según pedido.

**Cake pop's**

Mini pasteles de chocolate negro o blanco con palito.

Sin gluten. **Contiene huevo, leche, soja, frutos secos y cacahuete. Sólo los bañados con chocolate blanco contienen lactosa.**

Presentación en bolsas de 1 ud.

**Tartas básicas**

Tartas decoradas con nata y "Felicidades". Diferentes sabores. También para intolerantes.

Sin gluten y sin lactosa. **Contiene huevo, leche y trazas de frutos secos.**

Consultar raciones.

**Tartas personalizadas**

Tartas con diversos motivos y formas, según gustos del cliente. Diferentes sabores,

Sin gluten y sin lactosa. **Contiene huevo, leche, soja, frutos secos y cacahuete.**

Consultar raciones y formas.