

PAPAJOHNS



IGUAL DE
TREMENDAS PERO
SIN GLUTEN
¡ESTÁN DE CELIACOS!



¿QUÉ ES LA ENFERMEDAD CELÍACA?

La **enfermedad celíaca (EC)** es una enfermedad multisistémica con base autoinmune causada por el gluten y prolaminas relacionadas, que puede surgir en personas con predisposición genética.

El gluten es una proteína que se encuentra en la semilla de algunos cereales (trigo, cebada, centeno, triticale, espelta, algunas variedades de avena, así como sus híbridos y derivados). Al consumirlo, las personas celíacas experimentan reacciones inflamatorias y reducción de las vellosidades del intestino. La única forma de tratar la enfermedad es siguiendo una dieta estricta sin gluten.

SIN GLUTEN - Pepperoni



Nuestra mítica pepperoni de siempre, ahora con una masa apta para celíacos. Todo el sabor, pero sin gluten.

- Masa sin gluten
- Salsa de tomate natural
- Queso 100% mozzarella
- Pepperoni crujiente

El mismo sabor irresistible de nuestro Bacon XL, en una nueva pizza sin gluten. Ya disponible para disfrutarla sin preocupaciones.

SIN GLUTEN - Bacon XL



- Masa sin gluten
- Salsa de tomate natural
- Queso 100% mozzarella
- Bacon XL

TODO EL SABOR DE PAPAJOHNS.

En Papa Johns España queremos que todo el mundo pueda disfrutar de las mejores pizzas, con los mejores ingredientes. Por eso, llevamos tiempo desarrollando el **proyecto FACE Restauración Sin Gluten** junto a la Federación de Asociaciones de Celíacos de España: gracias a él, las personas que padecen celiacía **no tendrán que renunciar al sabor de las pizzas de Papa Johns.**

Hacemos nuestras dos recetas de pizza sin gluten con los mismos ingredientes de siempre: **salsa de tomate natural, sin conservantes; queso 100% mozzarella; y nuestro mítico pepperoni o bacon XL.** La única diferencia es una nueva **masa 100% sin gluten.**

No dejaremos de darte la **experiencia Papa Johns al completo**, porque tu pizza seguirá incluyendo nuestro acompañante más icónico: la famosa y riquísima **salsa de ajo.**



COMPROMISO CON FACE

Para garantizar la ausencia de gluten en el producto final y no poner en riesgo la salud del colectivo celíaco, **entrenamos de forma continua a nuestros equipos** y analizamos muestras periódicamente en un laboratorio externo autorizado por FACE.

Nos tomamos muy en serio tu seguridad, por eso prepararemos tu pedido con especial atención y siguiendo un estricto protocolo. 😊
Eso sí, no podemos hacernos responsables del consumo voluntario de otros productos que no estén dentro de la oferta sin gluten validada por FACE.

Podrás pedirte estas pizzas **tanto a domicilio, como en el local.**
Haciendo clic **aquí** puedes ver en qué pizzerías está disponible el producto sin gluten.