



la nueva gama de productos sin gluten de **sorianatural**



Soria Natural acaba de lanzar al mercado una nueva línea de Alimentación Especial para Intolerancias Alimentarias bajo la marca Celisor, con una gran variedad de productos 100% vegetales, sin gluten, sin huevo y sin lactosa.



Soria Natural, la empresa líder en el sector de la Medicina Natural de nuestro país, ha dado un paso más en su camino para consolidarse como la empresa referente en Alimentación Ecológica y Alimentación Especial, ampliando su catálogo de productos con la incorporación de una nueva gama de alimentos sin gluten 100% vegetales, Celisor.

El éxito de Soria Natural se explica por varias razones: un riguroso control de la calidad, un ambicioso plan de investigación, desarrollo e innovación, y una implicación de todos los profesionales que trabajan en ella.

Su laboratorio cuenta con autorizaciones sanitarias de ámbito nacional y autonómico en el campo alimentario; como laboratorio farmacéutico y como laboratorio de productos homeopáticos, y cumple los requisitos relativos a normas de buena manufactura que impone la legislación europea y nacional sobre la materia, contado con las certificaciones ISO 9001, ISO 14001 y GMP.

La creación y desarrollo de las nuevas familias de productos de Alimentación Especial, viene de la mano de los responsables del nuevo centro de I+D+i, dotado de la más vanguardista tecnología, un amplio equipo de cualificados profesionales que impulsa éste y otros múltiples proyectos de investigación en los que Soria Natural lleva años inmersa.



INSTALACIONES CON TECNOLOGÍA Y MAQUINARIA ESPECIAL

La nueva sección de Alimentación Especial ha supuesto una ampliación de las instalaciones de Soria Natural en la localidad de Garray - Soria y la creación de más de 30 puestos de trabajo. La nueva planta en la que se elaboran los productos sin gluten cuenta con más de 5.000 m² y está dotada de la tecnología más moderna y de maquinaria diseñada a medida y adaptada de forma personalizada al proceso productivo. En concreto cabe destacar:



- La línea exclusiva de elaboración de harinas.
- Los hornos adaptados a las necesidades del producto, verticales, en línea...
- El sistema de envasado de panes y pizzas con atmósfera controlada.
- La línea de bebidas vegetales para la elaboración posterior de otras familias sin gluten como los yogures vegetales, tofu y sus derivados (hamburguesas, rollitos, quefu...)
- El sistema de cocinado al vacío. Este innovador sistema trabaja a temperaturas de 60 - 70 grados, evitando así la creación de componentes nocivos y a la vez manteniendo las propiedades, sabores y aromas de todos los preparados.

Esta planta especial cuenta con las medidas más rigurosas que garantizan la máxima seguridad de los productos sin gluten:

- Seguridad. Sólo tiene acceso a la sección de intolerancias alimentarias el personal autorizado que dispone de clave de acceso. Tanto la presión, como la humedad y la temperatura están controlados de forma automática para garantizar condiciones homogéneas en la producción.
- Personal exclusivo. Dentro de este espacio, aparte de los operarios de producción, hay personal exclusivo de I+D+i, calidad, almacén y mantenimiento.
- Higiene Total. Cada entrada tiene acceso restringido y dispone de un paso especial de higienización de calzado y desinfección de manos, para evitar contaminación por alérgenos.

LABORATORIO ESPECÍFICO

Celisor es una gama en la que prima la seguridad, cumpliendo y superando ampliamente los requisitos legales más exigentes en la elaboración de alimentos sin gluten. A la finalización del proceso productivo, cada lote es analizado para comprobar definitivamente la ausencia de los componentes alérgicos.



Cuenta con un moderno laboratorio dotado de toda la tecnología que permite cumplir la normativa más exigente en el control de la presencia de gluten en cada lote de fabricación y aplicar la técnica de analítica inmunológica ELISA, basada en el anticuerpo R5, recomendada por el CODEX ALIMENTARIUS. La normativa europea exige que sea inferior a 20 ppm (partes por millón), FACE exige que sea inferior a 10 ppm y Soria Natural no comercializa ninguna referencia que supere las 3 ppm.



CELISOR, UNA GAMA COMPLETA Y MUY SEGURA

La familia de productos sin gluten Celisor ha sido diseñada teniendo en cuenta las necesidades del colectivo celiaco con unas texturas y sabores inigualables. Además de no contener gluten, todos los productos Celisor son 100% vegetales y libres de huevo y lactosa.

Esta gama está compuesta, en una primera fase de lanzamiento, por nueve referencias: Preparado para Pan, Preparado para Repostería, Rebanadas de Pan de Hogaza, Pan de Molde, Pan Rallado, Bases para Pizza, Galletas ecológicas, Plum Cake y Barquito, el Pan de Bocadillo. En los próximos meses esta familia de productos irá creciendo con bizcochos, magdalenas, bollos suizos...



OTROS PRODUCTOS COMPLEMENTARIOS SIN GLUTEN

Soria Natural dispone también de una amplia variedad de productos vegetales biológicos sin gluten que pueden ser consumidos por personas celiacas con la máxima confianza y seguridad: Empanadas, Hamburguesas, Croquetas y Empanadillas, Postres de arroz...



Para más información, contactar con el
Departamento de Comunicación y Marketing de Soria Natural.
Tel 975 25 20 46
Web www.sorianatural.es
E-Mail prensa@sorianatural.es

