



NUESTRAS COMIDAS PARA ENFERMOS CELIACOS

Nuestros platos SIN GLUTEN, con respecto a las preparaciones tradicionales se pueden clasificar en tres apartados diferentes:

- Platos a los que no se les ha cambiado ningún ingrediente ya que en la receta tradicional, no contiene ningún ingrediente con gluten

- Platos a los que se les ha sustituido el ingrediente con presencia de gluten por otro ingrediente similar que no contenga nada de gluten sin que esto suponga un cambio sustancial en el resultado final.

- Platos cuyo ingrediente principal, en la receta tradicional, lleva gluten. En este caso, se utilizan materias primas producidas expresamente para celíacos y siempre procedentes de empresas certificadas

Nuestros guisos salen envasados y herméticamente sellados de la línea de producción y dado que nuestra cocina está exclusivamente dedicada a comidas sin gluten, no puede producirse contaminación cruzada.

Cuando se manipulan para entregarlos a su consumo, se siguen todos los procedimientos adecuados para que no se produzca ninguna transferencia de gluten.

Además de los platos que aparecen en nuestro listado, podemos preparar cualquier otro, que se nos encargue, previo estudio de los ingredientes necesarios.

Presentación y envases:

Los envases pueden ser en raciones individuales de 250 gr o envases de 1,300 kg y 3,00 kg.

Ocasionalmente, se pueden envasar para conservar en frío con un periodo de vida útil de 30 días. Por supuesto sin conservantes.

Platos Sin Gluten Aptos para Enfermos Celiacos

GUISOS DE VERDURAS

Croquetas Caseras de Puchero
Pastel de espinacas
Pisto de verduras.
Espinacas con garbanzos
Champiñones en salsa
Pastel de Berenjenas

ARROCES

Arroz con Marisco
Arroz con pollo
Arroz con verduras

PESCADOS

Choco con Patatas
Calamares a la riojana.
Calamares en su Tinta
Albóndigas de choco
Merluza marinera
Albóndigas de Atún
Mero a la asturiana
Merluza en salsa de Ñoras
Ventresca de atún al horno
Morrillo de atún al horno
Solomillo de Atún Doña Rosa
Atún al ajillo

GUISOS DE CARNE

Solomillo Roquefort
Medallón de Pollo al Queso
Pechuga de pavo al Horno
Sangre Encebollada.
Solomillo al Whisky
Albóndigas de Pollo con Tomate
Albóndigas de Pollo en Salsa.
Pollo Confitado al Ajo
Pollo con Champiñones
Carrillada Ibérica
Carne con Tomate.
Carne en Salsa.
Riñones al Jerez.
Pollo en Salsa.
Solomillo a la Naranja.
Pollo asado.
Carne mechada
Estofado de ternera con patatas
Filetes de pechuga Empanados
Rollos de Pollo con Queso y Beico
Filete de lomo a la Plancha
Filete de Pechuga a la Plancha

VARIOS

Cabrillas en Salsa de tomate
Rollos de Beico con langostino

POSTRES

Natillas
Yogur Merengado con Piñones
Natillas de Chocolate
Tarta de Queso
Arroz con Leche
Peras al Vino Tinto
Flan de Huevo
Tocino de Cielo

LEGUMBRES

Estofado de lentejas
Garbanzos con bacalao
Garbanzos con bacalao y cardos.
Garbanzos con calabaza
Chícharos estofados con verduras.
Puchero con pringa
Fabada
Callos con Garbanzos

ENSALADAS Y PLATOS FRÍOS

Patatas alioli
Ensalada de pasta.
Ensaladilla
Gazpacho
Aliño de Patatas
Aliño de pimientos asados
Ensalada de Judías blancas
Puding de Atún

PASTAS

Macarrones Boloñesa
Espaguetis con Verduras
Pasta al Queso
Espaguetis Carbonara





NUESTRAS COMIDAS PARA DIABETICOS

Los enfermos de diabetes, deben evitar las comidas que contengan Azucres e Hidratos de Carbono, pero también deben limitar en su alimentación el exceso de grasas.

Presentamos una relación de platos que no contienen azucres ni Carbohidratos, cocinados de forma tal que se elimine la mayor parte de las grasas y compensando con aceite de oliva virgen.

En algunos casos, como el de las albóndigas, incluyen una pequeña proporción de patata (menos de 0,1 %) y se utiliza tan solo carne de pollo a la que se le ha eliminado la piel y la grasa.

En los casos en los que se incluye como ingrediente la carne de cerdo, se trata siempre de piezas magras a las que se les ha eliminado en el proceso la mayor cantidad de grasa posible

Además de los platos que aparecen en nuestro listado, podemos preparar cualquier otro, que se nos encargue, previo estudio de los ingredientes necesarios.

Presentación y envases:

Los envases pueden ser en raciones individuales de 250 gr o envases de 1,300 kg y 3,00 kg.

Ocasionalmente, se pueden envasar para conservar en frío con un periodo de vida útil de 30 días. Por supuesto sin conservantes.

www.guisos.com

PARA ENFERMOS DIABETICOS

Platos Sin azucres, Hidratos de Carbono y sin Exceso de Calorías

GUISOS DE VERDURAS

Pastel de espinacas
Pisto de verduras.
Espinacas con garbanzos
Champiñones en salsa
Pastel de Berenjenas

ENSALADAS Y PLATOS FRÍOS

Gazpacho
Aliño de pimientos asados
Ensalada de Judías blancas
Puding de Atún

GUISOS DE CARNE

Solomillo Roquefort
Medallón de Pollo al Queso
Pechuga de pavo al Horno
Solomillo al Whisky
Albóndigas de Pollo con Tomate
Albóndigas de Pollo en Salsa.
Pollo Confitado al Ajo
Pollo con Champiñones
Carrillada Ibérica
Carne con Tomate.
Carne en Salsa.
Riñones al Jerez.
Pollo en Salsa.
Solomillo a la Naranja.
Pollo asado.
Carne mechada
Rollos de Pollo con Queso y Beico
Filete de lomo a la Plancha
Filete de Pechuga a la Plancha

LEGUMBRES

Estofado de lentejas
Garbanzos con bacalao
Garbanzos con bacalao y cardos.
Garbanzos con calabaza
Chícharos estofados con verduras.

PESCADOS

Calamares a la riojana.
Calamares en su Tinta
Merluza marinera
Albóndigas de Atún
Mero a la asturiana
Merluza en salsa de Ñoras
Ventresca de atún al horno
Morrillo de atún al horno
Solomillo de Atún Doña Rosa
Atún al ajillo

POSTRES SIN AZÚCAR

Natillas
Yogur Merengado con Piñones
Natillas de Chocolate
Tarta de Queso
Arroz con Leche
Peras al Vino Tinto
Flan de Huevo
Mermelada de Piña
Caramelo Sin Azúcar

VARIOS

Cabrillas en Salsa de tomate