

Reconocen la excelencia de una firma especializada en bollería libre de alérgenos



Noticias

Entre el 8 y el 12 por ciento de la población europea sufre una o varias intolerancias o alergias alimentarias y es por esto que la industria "se está dando cuenta de la necesidad de satisfacer la creciente demanda de este colectivo"

La **empresa Muuglu**, la única en Andalucía que elabora productos que cubren todo el espectro de intolerancia alimentaria, ha recibido el sello "producto excelente" de la Sociedad Andaluza para el **Estudio de Intolerancias Alimentarias (SAEIA)**.

La compañía, situada en Coín (Málaga) y la primera de la provincia con este reconocimiento, está especializada en bollería libre de alérgenos de leche, gluten, huevo, soja o frutos secos elaborada con materias primas de origen cien por cien vegetal.

Según uno de sus creadores, Pablo Romero, entre el 8 y el 12 por ciento de la población europea sufre una o varias intolerancias o alergias alimentarias y es por esto que la industria "se está dando cuenta de la necesidad de satisfacer la creciente demanda de este colectivo".

Para Romero, "Andalucía merecía contar con una industria agroalimentaria especializada que diese respuesta a esta demanda" y es ésa la razón de esta empresa cuyo compromiso es "ofrecer calidad y seguridad a los consumidores".

Muuglu se sumará también a la marca promocional "Sabor a Málaga", impulsada por la Diputación de Málaga, que potenciará a todas aquellas empresas y profesionales que elaboren productos para personas con intolerancias alimentarias, ha explicado la institución en un comunicado.

La firma malagueña, impulsada por dos jóvenes publicistas, cuenta entre sus clientes con varios establecimientos hosteleros de la Costa del Sol y ha llegado incluso a patentar la masa de pastelería que usan para fabricar sus productos de bollería.

Redacción