

*Semplicemente buoni*

“

Celiapan è la prima azienda di dimensioni artigianali autorizzata a produrre e commercializzare prodotti da forno privi di glutine come il Pane, la Pizza e la Focaccia freschi. Gli ingredienti utilizzati, provenienti da agricoltura biologica, sono garantiti all'origine dalle stesse ditte fornitrici. Da sei anni i prodotti Celiapan nascono dalle mani abili di mia madre nel suo piccolo forno di Carrara. La sua trentennale esperienza di panificatrice garantisce a tutti coloro con intolleranza al glutine di gustare tutti i giorni un prodotto genuino e fragrante come il buon pane fatto in casa.

*Barbara Manoni*

”

  
celiapan®  
*ricchi di gusto, poveri di glutine*

# Freschi in tavola

Pane, Focaccia e Pizza senza glutine, la tradizionale Linea Freschi Celiapan, da anni rappresenta la nostra scommessa sul mercato: cercare il giusto equilibrio fra gusto e salute nel rispetto della vostra alimentazione. La bontà dei nostri prodotti da voi riconosciuta ogni giorno, è oggi per noi la massima referenza, motivo di orgoglio e stimolo a continuare nella strada intrapresa.

Freschi Celiapan. Il gusto della normalità.



## Pane



cod. A1

### Ingredienti

acqua, farina di riso, amido di mais, fecola di patate, zucchero, latte scremato in polvere, lievito, olio di oliva e sale.

### Valori nutrizionali per 100 gr.

proteine 5,88 grammi / carboidrati 52,95 / grassi 4,42

### Valore energetico per 100 gr.

275 kcal

### Confezione

scatola da due unità / 150 grammi / scadenza 2 giorni

## Focaccia



cod. A5

### Ingredienti

acqua, farina di riso, amido di mais, fecola di patate, zucchero, latte scremato in polvere, lievito, olio di oliva e sale.

### Valori nutrizionali per 100 gr.

proteine 4,51 grammi / carboidrati 49,33 / grassi 3,55

### Valore energetico per 100 gr.

247 kcal

### Confezione

scatola da una unità / 115 grammi / scadenza 4 giorni

## Pizza



cod. A9

### Ingredienti

acqua, farina di riso, amido di mais, fecola di patate, zucchero, latte scremato in polvere, pomodoro, lievito, olio di oliva, sale e origano.

### Valori nutrizionali per 100 gr.

proteine 2,19 grammi / carboidrati 38,25 / grassi 1,76

### Valore energetico per 100 gr.

178 kcal

### Confezione

scatola da una unità / 135 grammi / scadenza 4 giorni

# Apriti sesamo!

La tradizionale gamma dei prodotti Celiapan si arricchisce con la nuova linea al sesamo. Pane e Focaccia al sesamo si vanno ad aggiungere agli altri prodotti confezionati senza glutine a compimento di un grande lavoro di preparazione secondo accurati e certificati test di laboratorio.

Ai gusti nuovi della cucina contemporanea, Celiapan oggi regala nuovi sapori.



## Pane al sesamo



cod. A3

### Ingredienti

acqua, farina di riso, amido di mais, fecola di patate, zucchero, latte scremato in polvere, sesamo, lievito, olio di oliva e sale.

### Valori nutrizionali per 100 gr.

proteine 6,99 grammi / carboidrati 46,78 / grassi 5,01

### Valore energetico per 100 gr.

260 kcal

### Confezione

scatola da due unità / 150 grammi / scadenza 2 giorni

## Focaccia al sesamo



cod. A7

### Ingredienti

acqua, farina di riso, amido di mais, fecola di patate, zucchero, latte scremato in polvere, sesamo, lievito, olio di oliva e sale.

### Valori nutrizionali per 100 gr.

proteine 6,64 grammi / carboidrati 41,67 / grassi 10,31

### Valore energetico per 100 gr.

286 kcal

### Confezione

scatola da una unità / 115 grammi / scadenza 4 giorni

# Milk free

A beneficio di tutti coloro con intolleranze al lattosio, i nuovi prodotti Milk free ampliano l'offerta che Celiapan già presenta sul mercato.

Buoni, fragranti, senza conservanti, pensati per la tua tavola.

Da oggi, anche senza latte.



## Pane senza latte



cod. A2

### Ingredienti

acqua, farina di riso, amido di mais, fecola di patate, zucchero, lievito, olio di oliva e sale.

**Valori nutrizionali per 100 gr.**

proteine 3,13 grammi / carboidrati 49,91 / grassi 4,14

**Valore energetico per 100 gr.**

249 kcal

**Confezione**

scatola da due unità / 150 grammi / scadenza 2 giorni

## Focaccia senza latte



cod. A6

### Ingredienti

acqua, farina di riso, amido di mais, fecola di patate, zucchero, lievito, olio di oliva e sale.

**Valori nutrizionali per 100 gr.**

proteine 2,98 grammi / carboidrati 48,52 / grassi 4,92

**Valore energetico per 100 gr.**

250 kcal

**Confezione**

scatola da una unità / 115 grammi / scadenza 4 giorni

## Pizza senza latte



cod. A10

### Ingredienti

acqua, farina di riso, amido di mais, fecola di patate, zucchero, pomodoro, lievito, olio di oliva, sale e origano.

**Valori nutrizionali per 100 gr.**

proteine 3,15 grammi / carboidrati 37,67 / grassi 2,47

**Valore energetico per 100 gr.**

186 kcal

**Confezione**

scatola da una unità / 135 grammi / scadenza 4 giorni

## Pane al sesamo senza latte



cod. A4

### Ingredienti

acqua, farina di riso, amido di mais, fecola di patate, zucchero, sesamo, lievito, olio di oliva e sale.

**Valori nutrizionali per 100 gr.**

proteine 3,20 grammi / carboidrati 47,47 / grassi 5,71

**Valore energetico per 100 gr.**

254 kcal

**Confezione**

scatola da due unità / 150 grammi / scadenza 2 giorni

## Focaccia al sesamo senza latte



cod. A8

### Ingredienti

acqua, farina di riso, amido di mais, fecola di patate, zucchero, sesamo, lievito, olio di oliva e sale.

**Valori nutrizionali per 100 gr.**

proteine 2,87 grammi / carboidrati 49,25 / grassi 5,02

**Valore energetico per 100 gr.**

254 kcal

**Confezione**

scatola da una unità / 115 grammi / scadenza 4 giorni

# Freschezza protetta

La passione nelle cose che facciamo accompagna da sempre la qualità dei nostri prodotti, rendendoli semplicemente unici e buoni. Ma soprattutto freschi.

Confezionati in atmosfera protetta senza l'aggiunta di conservanti, i prodotti senza glutine Celiapan garantiranno al consumatore l'assoluta bontà e la fragranza per almeno 10 giorni.

Vicini a tutte quelle persone che hanno difficoltà a recarsi in farmacia per l'acquisto quotidiano, la Linea confezionata in atmosfera protetta consentirà la maggiore reperibilità del prodotto disponibile a scaffale sul punto vendita.

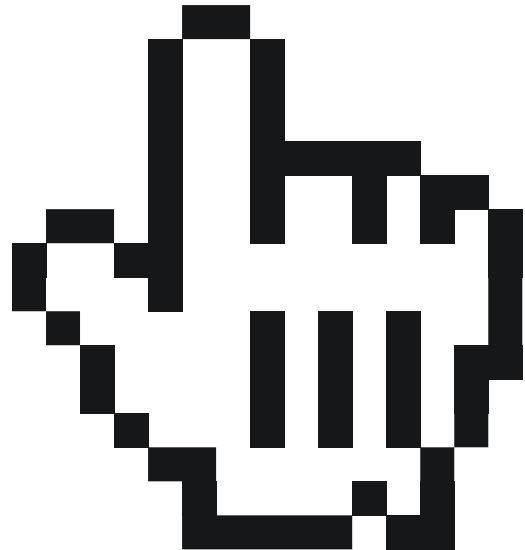


<b>Pane</b>	<b>cod. B1</b>	<b>Confezione</b>	scatola da due unità / 150 grammi / scadenza 10 giorni
<b>Pane senza latte</b>	<b>cod. B2</b>	<b>Confezione</b>	scatola da due unità / 150 grammi / scadenza 10 giorni
<b>Pane al sesamo</b>	<b>cod. B3</b>	<b>Confezione</b>	scatola da due unità / 150 grammi / scadenza 10 giorni
<b>Pane al sesamo senza latte</b>	<b>cod. B4</b>	<b>Confezione</b>	scatola da due unità / 150 grammi / scadenza 10 giorni
<b>Focaccia</b>	<b>cod. B5</b>	<b>Confezione</b>	scatola da una unità / 115 grammi / scadenza 10 giorni
<b>Focaccia senza latte</b>	<b>cod. B6</b>	<b>Confezione</b>	scatola da una unità / 115 grammi / scadenza 10 giorni
<b>Focaccia al sesamo</b>	<b>cod. B7</b>	<b>Confezione</b>	scatola da una unità / 115 grammi / scadenza 10 giorni
<b>Focaccia al sesamo senza latte</b>	<b>cod. B8</b>	<b>Confezione</b>	scatola da una unità / 115 grammi / scadenza 10 giorni
<b>Pizza</b>	<b>cod. B9</b>	<b>Confezione</b>	scatola da una unità / 135 grammi / scadenza 10 giorni
<b>Pizza senza latte</b>	<b>cod. B10</b>	<b>Confezione</b>	scatola da una unità / 135 grammi / scadenza 10 giorni

# Celiapan.it!

Veloce, semplice, intuitivo.

Celiapan.it è il nuovo sito internet di Celiapan, rinnovato nella grafica e facile da navigare. Il sito, oltre a presentare l'ampliata gamma dei nostri prodotti, completa di schede tecniche, valori nutrizionali e modalità d'uso e di conservazione, è ricco di rubriche e novità dal mondo della celiachia; costantemente aggiornato, presenterà nell'area distribuzione l'elenco completo delle farmacie e dei punti vendita presenti su tutto il territorio nazionale, consultabili per regione, provincia e città. E tanto altro ancora.



# Sì. Sicuri

Solo dopo severi e costanti test di laboratorio i prodotti Celiapan sono inseriti nel Prontuario Farmaceutico Nazionale. Essendo autorizzati dal Ministero della Salute, possono essere ceduti a integrazione gratuita alle persone intolleranti al glutine. La sicurezza dei prodotti Celiapan è riconosciuta oggi dal bollino verde ministeriale a garanzia di una qualità certificata senza compromessi.



# Buoni per la rete

Attraverso celiapan.it, oggi puoi acquistare i nostri prodotti comodamente da casa tua. Il servizio, attivo 24 ore su 24, garantisce l'assoluta sicurezza della transazione economica ed è riservato all'acquisto dei soli prodotti confezionati in atmosfera protetta. Gli ordini, effettuati tramite carta di credito, saranno assolti su tutto il territorio nazionale nell'arco delle 48 ore successive all'acquisto. Maggiori informazioni su celiapan.it



## Listino prezzi al pubblico | Gennaio 2006

Prodotto	Codice	Euro (iva inclusa)
<b>Freschi</b>		
Pane	A1	2,60
Focaccia	A5	3,15
Pizza	A9	3,40
Pane al sesamo	A3	2,60
Focaccia al sesamo	A7	3,15
Pane senza latte	A2	2,70
Focaccia senza latte	A6	3,25
Pizza senza latte	A10	3,50
Pane al sesamo senza latte	A4	2,70
Focaccia al sesamo senza latte	A8	3,25
<b>Confezionati in atmosfera protetta</b>		
Pane	B1	2,55
Focaccia	B5	3,10
Pizza	B9	3,35
Pane al sesamo	B3	2,55
Focaccia al sesamo	B7	3,10
Pane senza latte	B2	2,60
Focaccia senza latte	B6	3,15
Pizza senza latte	B10	3,40
Pane al sesamo senza latte	B4	2,60
Focaccia al sesamo senza latte	B8	3,15

  
*ricchi di gusto, poveri di glutine*

Stabilimento Celiapan®  
54033 Carrara (Ms) ITALIA  
via Bonascola 4  
tel +39 0585 841085  
fax +39 0585 848644  
info@celiapan.it  
www.celiapan.it