

Curso monográfico elaborados sem glúten

Ministrado por: Alejandro Montes | Jordi Ampurdanès

A alimentação sem glúten -originariamente pensada e necessária para aqueles que são celíacos está- se a converter numa tendência com cada vez mais adeptos: são muitos os que decidem seguir uma alimentação sem glúten.

A doença celíaca é uma enfermidade crónica do intestino delgado que consiste na intolerância ao glúten, uma proteína dos cereais. Quando os celíacos consomem alimentos com glúten, o tecido do intestino delgado danifica-se, alterando a digestão e aparecem múltiplos sintomas não específicos, no qual dificulta o diagnóstico da enfermidade. O único tratamento possível consiste em seguir uma alimentação sem glúten.

Mas não são apenas as pessoas celíacas que constituem o público potencial dos produtos sem glúten. Atualmente, mais de 80% dos consumidores deste tipo de produtos não têm uma doença diagnosticada e optam por uma dieta sem glúten por outras razões. Embora não tenha sido demonstrado que uma dieta sem glúten contribua para a perda de peso, algumas pessoas escolhem este tipo de alimentação para tentar emagrecer ou porque sentem que não toleram o glúten; outra motivação frequente é porque alguém na família precisa de evitar o glúten em casa.

A elaboração de produtos sem glúten continua a ser um grande desafio. O glúten é uma proteína estrutural nalguns tipos de cereais como o trigo, a espelta, o centeio, a aveia e a cevada, e conferem a estas matérias-primas a sua qualidade panificável.

A nossa gama das melhores matérias-primas é muito vasta e permitem, em combinação com a nossa inovadora tecnologia, oferecer produtos sem glúten de excelente qualidade e com excelentes características de processamento.

Durante os dois dias do curso, trabalharemos com a nossa ampla variedade de mixes de padaria e pastelaria sem glúten, em combinação com os aromas sem glúten da DREIDOPPEL.



BROWNIE-MIX
GLUTEN-FREE

IREKS

SPONGE CAKE-MIX
GLUTEN-FREE

IREKS

VEGAN MUFFIN-MIX
GLUTEN-FREE

IREKS

BRIOCHE-MIX
GLUTEN-FREE

IREKS

10 – 11 DE NOVEMBRO DE 2026

Chegada: segunda-feira, 9 de novembro à tarde/noite.

Curso: terça-feira, 10 + quarta-feira, 11 de novembro.

Regresso: quarta-feira, 11 de novembro a partir das 16:00 horas.

Inscrições a partir da segunda-feira, 7 de setembro 2026.

Capacidade: 13 pessoas.