

2

Etiqueta claramente los recipientes con alimentos sin gluten para evitar confusiones.

1

Mantén los alimentos más utilizados a la vista y a mano para facilitar su acceso.

3

Almacena los productos libres de gluten en estantes separados para prevenir la contaminación cruzada.

4

Considera utilizar organizadores y recipientes transparentes para tener una mejor visión de tus alimentos.

5

Realiza una limpieza regular de tu despensa para desechar alimentos vencidos o contaminados.

Tu despensa Libre de Gluten 2025

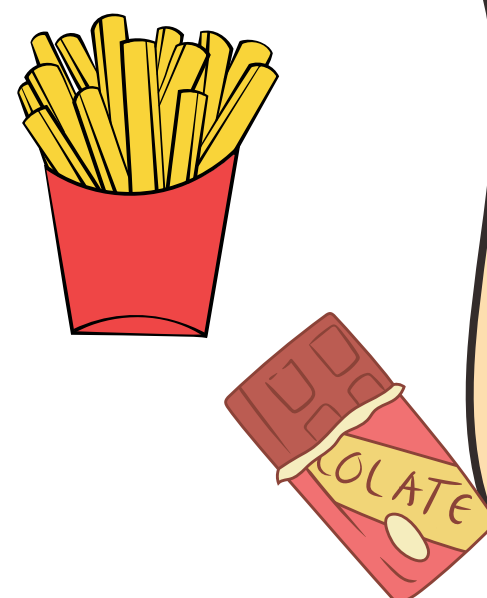
Productos Genéricos

Los alimentos genéricos son aquellos que en su estado natural no contienen gluten y que pueden ser consumidos de cualquier marca



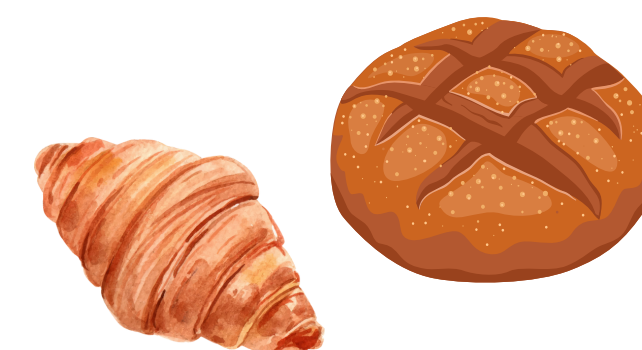
Productos no Genéricos

Los alimentos no genéricos son todos aquellos productos que no son libres de gluten por naturaleza



Productos Específicos

Los alimentos específicos son todos aquellos productos formulados específicamente para personas celiacas.



Los alimentos. No aptos son aquellos que contienen cereales con gluten o derivados de los mismos.

Productos No APTOS



Clasificamos los alimentos sin gluten 2025

ZONA Sin gluten

Harina
de
MAIZ



platos SIN GLUTEN

