



**BRANDAO**

FEEL FREE

Postres inclusivos especialmente diseñados para personas con limitaciones alimentarias, éticas o médicas





Los postres Brandao Feel Free son creaciones culinarias elaboradas con ingredientes de alta calidad, sin la presencia de alérgenos comunes como gluten, lactosa, proteína láctea, huevo, y frutos secos. Estos postres están diseñados para satisfacer tanto el paladar como las necesidades dietéticas de personas con diversas intolerancias alimentarias, ofreciendo una experiencia gastronómica exquisita y segura, sin excluir a aquellos que no las tienen.

Nuestra gama incluye productos libres de: gluten, lactosa, proteína láctea, huevo, frutos secos (sin trazas) y aptos para dietas veganas, elaborados exclusivamente con ingredientes 100% vegetales



Garantía IFS Progress. Estándar reconocido internacionalmente que certifica la seguridad alimentaria de nuestros productos durante su producción. Este estándar establece criterios detallados para garantizar la máxima seguridad de nuestros productos hacia nuestros clientes.



Garantía Espiga Barrada (ELS) FACE. Nuestro producto ha sido certificado apto para personas con enfermedad celíaca o intolerancia al gluten. Respaldados por entidades que verifican que nuestro producto cumple con los estándares necesarios para ser considerado libre de gluten según las normativas locales o internacionales. Es una garantía importante para los consumidores que buscan productos seguros para su consumo.



Garantía ADILAC. se refiere a la certificación que otorga la Asociación de Intolerantes a la Lactosa (ADILAC) en España. Esta organización trabaja para garantizar que los productos etiquetados con su sello cumplen con los estándares para personas con intolerancia a la lactosa. El sello ADILAC asegura que todos nuestros productos han sido probados y verificados para contener

niveles nulos de lactosa, permitiendo a los consumidores identificar fácilmente opciones seguras para su consumo si tienen esta condición médica.

## POSTRES INDIVIDUALES



### FARAH

Este bizcocho de chocolate con capa de crema pastelera de chocolate, nata vegetal y crema de fresa natural es una opción versátil para disfrutar en ocasiones especiales. Su combinación de sabores y su adaptabilidad a diversas restricciones alimentarias lo convierten en una elección popular y satisfactoria para todos los amantes de los postres.

#### Presentación

El postre se presenta en formato individual, envase PET

#### Consumo

Descongelar y listo

### Consideraciones sobre alérgenos

- **Libre de:** Gluten, proteína de la leche, huevo, cacahuete y frutos secos de cáscara.
- **Apto para dietas veganas y vegetarianas.**
- **Contiene:** SOJA.

## POSTRES INDIVIDUALES



### IDUNN

Este esponjoso bizcocho con canela, manzana y dulce crema pastelera ofrece una combinación encantadora de sabores y texturas: la ligereza y suavidad del bizcocho, la frescura y dulzura natural de las manzanas y la riqueza cremosa de la crema pastelera. Cada bocado es una experiencia equilibrada que deleita los sentidos con una mezcla armoniosa de dulzura, frescura y calidez.

#### Presentación

El postre se presenta en formato individual, envase PET

#### Consumo

Descongelar y listo

### Consideraciones sobre alérgenos

- **Libre de:** Gluten, lactosa, proteína de leche, huevo, frutos secos de cáscara y cacahuete
- **Apto para dietas veganas y vegetarianas.**
- **Puede contener trazas de:** SOJA\*

\*las trazas de soja pueden ser eliminadas mediante liberación positiva de lote

## POSTRES INDIVIDUALES



### BROWNIE

Este brownie de chocolate y nueces es perfecto para aquellos que buscan un postre lleno de sabor sin gluten, proteína de la leche, lactosa ni cacahuete. A pesar de estas restricciones, el postre no compromete en absoluto su textura rica y su sabor intenso a chocolate, haciendo que sea una opción deliciosa para cualquier amante del chocolate

#### Presentación

El postre se presenta en formato individual, envase PET

#### Consumo

Descongelar y listo

### Consideraciones sobre alérgenos

- **Libre de:** Gluten, proteína de la leche, lactosa y cacahuete
- **Contiene:** SOJA y FRUTOS SECOS (nueces)
- **Apto para dietas veganas y vegetarianas**

## HELADOS



### HELADO CREMOSO DE AVELLANA PIEMONTE

El helado cremoso de avellana de Piamonte es una deliciosa especialidad italiana que destaca por su sabor rico, su textura suave y cremosa.

El helado cremoso de avellana de Piamonte es una verdadera delicia para los amantes del helado y los sabores ricos y naturales. Su combinación de ingredientes de alta calidad y su elaboración artesanal hacen de este helado una experiencia gourmet inolvidable.

### Consideraciones sobre alérgenos

- **Libre de:** Gluten, proteína de la leche, lactosa, y huevo.
- **Apto para dietas veganas y vegetarianas**
- **Contiene:** FRUTOS SECOS (avellana)
- **Puede contener trazas de:** SOJA\*

\*las trazas de soja pueden ser eliminadas mediante liberación positiva de lote



## HELADO CREMOSO DE CHOCO & BROWNIE

El helado cremoso de chocolate con terrones de brownie es una exquisita opción que combina la intensidad del chocolate con la textura y el sabor característico del brownie.

El helado cremoso de chocolate con terrones de brownie es una opción deliciosa para los amantes del chocolate y los postres gourmet. Su combinación de sabores y texturas lo convierte en una experiencia única y satisfactoria para el paladar, además de ser una opción amigable para quienes necesitan evitar ciertos alérgenos comunes.

### Consideraciones sobre Alérgenos

- **Libre de:** Gluten, proteína de la leche, lactosa, y huevo.
- **Apto para dietas veganas y vegetarianas**
- **Contiene:** FRUTOS SECOS (nueces) y SOJA



## HELADO CREMOSO MANGO & PASIÓN

El helado cremoso de mango y maracuyá es una opción refrescante y exótica, especialmente diseñada para veganos y aquellos que prefieren opciones con bajo contenido de grasa y sin aditivos artificiales.

El helado cremoso de mango y maracuyá es una opción deliciosa y saludable para los veganos y aquellos que prefieren productos con ingredientes naturales y bajos en grasa. Su sabor tropical y su textura cremosa lo convierten en una elección ideal para disfrutar durante los días calurosos, ofreciendo una alternativa fresca y natural a los helados tradicionales.

### Consideraciones sobre Alérgenos

- **Libre de:** Gluten, proteína de la leche, lactosa, cacahuete y huevo.
- **Apto para dietas veganas y vegetarianas**
- **Puede contener trazas de:** SOJA\*

\*Las trazas de soja pueden ser eliminadas mediante liberación positiva de lote

## MUFFINS



### MUFFIN CHOCOLATE

El muffin de chocolate relleno de ganache de chocolate es una exquisitez irresistible que combina la intensidad del chocolate en varias capas de sabor y textura.

En el centro del muffin se encuentra un generoso relleno de ganache de chocolate. La ganache es una mezcla cremosa y suave de chocolate y crema, que se derrite delicadamente en la boca al morder el muffin. Aporta un contraste lujoso y una explosión adicional de sabor a chocolate.

El muffin de chocolate relleno de ganache de chocolate es una delicia gourmet que cautiva con su sabor profundo y su textura lujosa. Es perfecto para satisfacer antojos de chocolate y para deleitar a los amantes de los postres ricos.

### Consideraciones de Alérgenos

- **Libre de:** Gluten, lactosa, proteína de leche, huevo, frutos secos de cáscara y cacahuete.
- **Apto para dietas veganas y vegetarianas**
- **Puede contener trazas de:** SOJA\*

\*las trazas de soja pueden ser eliminadas mediante liberación positiva de lote

## MUFFINS



### MUFFIN DE VAINILLA Y FRAMBUESA

El muffin de bizcocho de vainilla relleno de frambuesa es una deliciosa combinación de sabores suaves y frutales, ideal para disfrutar en cualquier momento del día.

En el centro del muffin se encuentra un relleno de frambuesa, que aporta un contraste vibrante y refrescante al dulzor de la masa de vainilla. El muffin de bizcocho de vainilla relleno de frambuesa es una elección encantadora para aquellos que buscan un dulce equilibrado y lleno de sabor. La suavidad de la vainilla y la frescura de la frambuesa se unen para ofrecer una experiencia gustativa deliciosa y reconfortante.

### Consideraciones de Alérgenos

- **Libre de:** Gluten, lactosa, proteína de leche, huevo, frutos secos de cáscara y cacahuete.
- **Apto para dietas veganas y vegetarianas**
- **Puede contener trazas de:** SOJA\*

\*las trazas de soja pueden ser eliminadas mediante liberación positiva de lote

## MUFFINS



### MUFFIN DE CANELA Y MANZANA

El muffin de bizcocho de canela relleno de compota de manzana es una deliciosa combinación de sabores dulces y aromáticos, ideal para los amantes de la fruta y la canela.

En el centro del muffin se encuentra un relleno de compota de manzana, que aporta un contraste dulce al sabor de la canela en el bizcocho. El muffin de bizcocho de canela relleno de compota de manzana es una elección encantadora para aquellos que buscan un dulce equilibrado y de sabor exótico.

### Consideraciones de Alérgenos

- **Libre de:** Gluten, lactosa, proteína de leche, huevo, frutos secos de cáscara y cacahuete.
- **Apto para dietas veganas y vegetarianas**
- **Puede contener trazas de:** SOJA\*

\*las trazas de soja pueden ser eliminadas mediante liberación positiva de lote

## BIZCOCHO



### BIZCOCHO DE CHOCOLATE

El bizcocho de chocolate con ganache de chocolate sin alérgenos es un postre seguro para todos, especialmente diseñado para quienes tienen restricciones alimentarias. Este delicioso postre no solo satisface los antojos de chocolate, sino que también está libre de los principales alérgenos, como el gluten, los lácteos, los huevos y los frutos secos, permitiendo que todos puedan disfrutarlo sin preocupaciones.

Este bizcocho se presenta con una apariencia esponjosa y uniforme, de un rico color marrón oscuro que revela su intenso sabor a chocolate. La ganache, brillante y sedosa, cubre el bizcocho de manera uniforme, añadiendo un toque elegante y apetitoso que lo hace irresistible a la vista.

El sabor del bizcocho es profundo y satisfactorio, con un intenso gusto a chocolate que se realza con cada bocado. La ganache añade una capa adicional de sabor, ofreciendo una combinación perfecta de dulzura y suavidad. A pesar de estar libre de alérgenos, el bizcocho no sacrifica nada en términos de sabor, brindando una experiencia chocolatera completa.

### Consideraciones de Alérgenos

- **Libre de:** Gluten, lactosa, proteína de leche, huevo, frutos secos de cáscara y cacahuete.
- **Apto para dietas veganas y vegetarianas**
- **Puede contener trazas de:** SOJA\*

\*las trazas de soja pueden ser eliminadas mediante liberación positiva de lote

## TARTAS



### TARTA BROWNIE

Tentadora creación que combina la riqueza del chocolate con la crujiente textura de las nueces, ofreciendo una experiencia gastronómica inigualable. Ideal para cualquier ocasión, esta tarta es perfecta para postres, meriendas y celebraciones como fiestas de cumpleaños.

**Brownie rico y denso de chocolate:** La base de esta tarta es un brownie denso y delicioso, hecho con chocolate negro de alta calidad. Su textura proporciona un sabor intenso y una sensación en boca irresistible.

**Crujientes Nueces:** Incorporadas dentro del brownie, las nueces aportan un contraste perfecto con su textura crujiente y su sabor suave, complementando maravillosamente la intensidad del chocolate. Estas nueces enriquecen el perfil de sabor general de la tarta.

### Consideraciones de Alérgenos

- **Libre de gluten:** Elaborada con harinas alternativas y otros ingredientes libres de gluten, esta tarta es apta para personas con intolerancia al gluten o enfermedad celíaca, permitiendo disfrutar sin preocupaciones.
- **Libre de proteína de leche, lactosa, cacahuete y huevo:** Completamente libre de productos lácteos huevo y cacahuete, la Tarta Brownie es ideal para aquellos con alergias o intolerancias a estos ingredientes.
- **Contiene: FRUTOS SECOS (nueces). Puede contener trazas de: SOJA\***

\*las trazas de soja pueden ser eliminadas mediante liberación positiva de lote

## TARTAS



### TARTA FARAH

La **Tarta Farah** es una exquisita y elegante creación que combina sabores y texturas de manera sublime, haciendo de cada bocado una experiencia deliciosa. Ideal para cualquier ocasión, esta tarta es perfecta para postres, meriendas y celebraciones como fiestas de cumpleaños, aportando un toque especial a cada momento.

**Bizcocho esponjoso de chocolate:** La base de la Tarta Farah es un bizcocho de chocolate increíblemente esponjoso y húmedo. Este bizcocho, elaborado con ingredientes veganos y sin gluten, ofrece un intenso sabor a chocolate que deleitará a todos los amantes del cacao.

**Mix vegetal con sabor a nata:** Sobre el bizcocho de chocolate, se encuentra una capa cremosa de mix vegetal con un delicado sabor a nata. Esta capa añade una textura suave y ligera que complementa perfectamente la riqueza del bizcocho, creando un equilibrio perfecto entre los sabores.

**Crema de Fresa:** Para completar esta maravillosa tarta, se añade una capa de crema de fresa. Esta crema aporta un sabor fresco y afrutado que contrasta deliciosamente con el chocolate y la nata, haciendo de cada mordisco una experiencia única y refrescante.

### Consideraciones de Alérgenos

- **Libre de Gluten:** La Tarta Farah se elabora con harinas alternativas y es apta para personas con intolerancia al gluten o enfermedad celíaca, garantizando un disfrute seguro y placentero.
- **Libre de proteína de leche, lactosa y huevo:** Completamente libre de productos lácteos y huevos, esta tarta es ideal para aquellos con alergias o intolerancias a estos ingredientes.
- **Libre de frutos secos de cáscara y cacahuete:** Diseñada para evitar alérgenos comunes, la Tarta Farah no contiene frutos secos ni cacahuetes, asegurando la tranquilidad de los consumidores.
- **Contiene: SOJA**

## TARTAS



### TARTA IDUNN

La **Tarta Idunn** es una deliciosa y esponjosa creación diseñada para deleitar los sentidos con su irresistible combinación de sabores y texturas. Perfecta para cualquier ocasión, esta tarta es ideal tanto para postres y meriendas como para acompañar en celebraciones especiales, como fiestas de cumpleaños.

**Bizcocho Esponjoso con Aroma de Canela y Manzana:** La base de la Tarta Idunn es un bizcocho excepcionalmente suave y esponjoso, infusionado con el cálido y reconfortante aroma de canela. La adición de manzana fresca proporciona un sabor jugoso y natural que complementa perfectamente la canela, creando una experiencia gustativa única y deliciosa.

**Dulce Crema Pastelera:** Entre las capas de este exquisito bizcocho, se encuentra una rica y cremosa crema pastelera. Esta crema, hecha a base de ingredientes veganos y sin alérgenos comunes, añade un toque de dulzura y una textura sedosa que contrasta maravillosamente con el bizcocho de manzana y canela.

### Consideraciones de Alérgenos

- **Libre de Gluten:** Elaborada con harinas alternativas, esta tarta es apta para personas con intolerancia al gluten o enfermedad celíaca, permitiendo disfrutar de un postre seguro y delicioso.
- **Libre de proteína de leche, lactosa y huevo:** La Tarta Idunn no contiene productos lácteos ni huevo, haciéndola ideal para aquellos con alergias o intolerancias a estos ingredientes.
- **Libre de frutos secos de cáscara y cacahuete:** Diseñada pensando en la seguridad alimentaria, esta tarta no contiene frutos secos ni cacahuetes, evitando estos alérgenos comunes.
- **Puede contener trazas de soja\***

\*las trazas de soja pueden ser eliminadas mediante la liberación positiva de lote

## TARTAS



### TARTA PANDORA

La **Tarta Pandora** es una exquisita creación destinada a satisfacer los paladares más exigentes, manteniendo la salud y la ética dietética en primer lugar. La base de la tarta es un bizcocho húmedo y esponjoso, elaborado con ingredientes veganos y sin gluten. Este bizcocho se caracteriza por su intenso sabor a chocolate y su textura suave, que se deshace en la boca.

### Consideraciones de Alérgenos

- **Vegana y Vegetariana:** Todos los ingredientes utilizados en la Tarta Pandora son de origen vegetal, lo que la hace adecuada para quienes siguen una dieta vegana o vegetariana.
- **Libre de Gluten:** Utilizando harinas y otros ingredientes libres de gluten, esta tarta es segura para personas con intolerancia al gluten o enfermedad celíaca.
- **Libre de proteína de leche, lactosa, y huevo:** La receta no contiene productos lácteos ni huevo, evitando así los alérgenos más comunes asociados con estos ingredientes.
- **Libre frutos secos de cáscara y cacahuete:** Ideal para quienes tienen alergias a frutos secos y cacahuetes, garantizando la seguridad de todos los consumidores.
- **Contiene: SOJA**
- La Tarta Pandora es la opción perfecta para quienes desean disfrutar de una delicia de chocolate sin comprometer sus necesidades dietéticas o éticas.



BRANDAO IBERIA, S.L.  
C/ Isaac Newton, 24 Pol. Ind. El Cáñamo II  
San José de la Rinconada – Sevilla – España  
Tel. (+34) 955 60 33 18 – 619 761 698  
Email: [hola@mybrandao.com](mailto:hola@mybrandao.com)

[WWW.MYBRANDAO.COM](http://WWW.MYBRANDAO.COM)