

A young couple is shown in a close-up, smiling and eating a sandwich together. The woman on the left has long blonde hair and is wearing sunglasses and a light-colored shirt. The man on the right has dark hair and a beard, also wearing sunglasses and a blue checkered shirt. They are both looking at the sandwich and smiling. The background is blurred, suggesting an outdoor setting.

airos

· recetas de familia ·

GLUTEN FREE

Food
Service



CALIDAD
Sin Gluten

“ La tradición
no se aprende, se hereda ”



Investigamos y desarrollamos calidad

Nuestra finalidad es lograr que cada uno de los productos AIROS ofrezca la máxima calidad y seguridad alimentaria. En nuestro departamento de I+D creamos e innovamos a partir de la búsqueda de nuevos ingredientes, seleccionados rigurosamente y certificados, para lograr los mejores resultados en nuestros productos sin gluten.

HISTORIA DE AIROS

Tradición y vanguardia desde 1982

AIROS tiene una historia de la que nos sentimos orgullosos. Fue en el año 1982 cuando en un pequeño negocio familiar de pastelería tradicional, a petición de una clienta que tenía una hija celíaca, se hizo el primer pan sin gluten. Desde entonces se trabajó en la creación de nuevas y variadas recetas. Tal fue la demanda y tan creciente que, en 2007, se inició un nuevo proyecto que dio lugar a AIROS como marca especializada en la fabricación de productos sin gluten. Con la manera de hacer de siempre, con recetas tradicionales y con el empeño de seguir creando y desarrollando nuevos productos de alta calidad que respondieran a las necesidades de nuestros clientes.

Soluciones sin gluten para el profesional

Los productos AIROS son sinónimo de excelencia para nuestros clientes. Nuestra amplísima gama ofrece diversas y atractivas soluciones para hostelería y restauración, como nuestros panes en prácticos envases horneables, evitando riesgos de contaminaciones cruzadas, y productos en cómodos envases individuales, desde crujientes galletas María hasta magdalenas esponjosas para su sección de bufé. ¡Solo hay que elegir!

GLUTEN



FREE

¿Qué es el gluten?

El gluten es una **proteína amorfa** que se encuentra en la semilla de muchos cereales, como son el trigo y todas sus variantes (sémola, kamut y espelta), la cebada, el centeno y el triticale. Representa un 80 % de las proteínas del trigo y está compuesto por gliadina y glutenina. El grano de estos cereales no contiene únicamente gluten, sino que también incluye **almidón, germen o salvado**, que si se extraen de manera cautelosa y con un control exhaustivo se podrían emplear como ingredientes en alimentos sin gluten.

Esta proteína garantiza la **elasticidad de la masa de harina y confiere la consistencia y esponjosidad de los panes y masas horneadas**. Por este motivo es apreciado en alimentación, por su poder espesante. En el horneado, el gluten es el responsable de que los gases de la fermentación queden retenidos en el interior de la masa, impulsándola hacia arriba y haciendo que esta suba. Después de la cocción, la coagulación del gluten responde de que el bollo no se desinflen una vez cocido.

¿Qué alimentos contienen gluten?

El gluten se encuentra en alimentos como el pan, la bollería, la masa para pizzas, galletas, etc. Debido a que se puede aislar con facilidad y que mejora la textura y las propiedades sensoriales de los alimentos, también se puede encontrar en yogures, embutidos, salsas, patatas congeladas, chocolate a la taza, golosinas, bombones e incluso en medicamentos y suplementos.

¿Qué es la celiacía?

La celiacía es una enfermedad genética autoinmune caracterizada por una **intolerancia permanente al gluten**. Produce una atrofia de las vellosidades del intestino que conlleva una mala absorción de los nutrientes. Las personas que la sufren suelen presentar síntomas como diarreas, dolor y distensión abdominal, pérdida de peso, deficiencias nutricionales e irritabilidad.

Aproximadamente el 1 % de la población es celiaca y se cree que seis de cada siete pacientes está sin diagnosticar.

GLUTEN

FREE

Panadería

Congelados

MASTER BAKERY

Panes especiales que recuperan nuestras recetas tradicionales. El mejor sabor sin gluten



Nuevo
FORMATO

Tradicional Pan Payés elaborado con masa madre, fuente de fibra.

Pan payés

300g

Free from: trigo huevo proteínas de la leche lactosa soja frutos de cáscara cacahuete

código producto: **PN013HOR06** | 6 | 365 días

Pan con cereales elaborado con masa madre, alto contenido en fibra.

Multigrain

300g

Free from: trigo huevo proteínas de la leche lactosa soja frutos de cáscara cacahuete

código producto: **PN014HOR06** | 6 | 365 días



Nuevo
FORMATO

Todo tipo de panes para los más exigentes



Tierno pan de molde con masa madre y aceite alto oléico

Pan de molde

390g

Free from: trigo huevo proteínas de la leche lactosa soja frutos de cáscara cacahuete

código producto: **PN018HOR05** | 5 | 365 días | 30 min.




Panadería

Congelados

Pan de molde sándwich 720g

Free from:       

código producto: **PN025HOR03** |  3 |  365 días |  30 min.



Tierno pan de sándwich con cereales

Nuevo
FORMATO

Pan de molde sándwich con cereales 720g

Free from:       

código producto: **PN028HOR03** |  3 |  365 días |  30 min.



Tierno pan de sándwich

Nuevo
FORMATO

Panecillo multigrain 80g

Free from:       

código producto: **PN012HOR20** |  20 |  365 días |  30' |  8-12' / 180°C



Panecillo con masa madre y envasado en film homeable



Panecillo 50g

Free from:       




código producto: **PN005HOR30** |  30 |  365 días |  30' |  8-12' / 180°C



Tierno pan de hamburguesa en film homeable

Pan burger 80g

Free from:       

código producto: **PN006HOR20** |  20 |  365 días |  30' |  8-12' / 180°C



Panecillo con cereales, rico en fibra, con masa madre y envasado en film homeable

Congelados

Baguette tradicional con masa madre y envasada en film horneable

Ambiente

Nuevo
FORMATO



Baguetina

85g/100g

Free from: trigo huevo proteínas de la leche lactosa soja frutos de cáscara cacahuete

85g código producto: **PN029HOR18** | 18 | 365 días | 30' | 8-12' / 180°C

100g código producto: **PN007HOR18** | 18 | 365 días | 30' | 8-12' / 180°C



Pan rústico con masa madre y envasado en film horneable

Nuevo
FORMATO

Pan rústico

85g/100g

Free from: trigo huevo proteínas de la leche lactosa frutos de cáscara cacahuete

85g código producto: **PN026HOR20** | 20 | 365 días | 30' | 8-12' / 180°C

100g código producto: **PN008HOR20** | 20 | 365 días | 30' | 8-12' / 180°C



Tradicionales galletas maría en cómodos envases individuales



Las Marías

33g (4x8,25g)

Free from: trigo proteínas de la leche lactosa cacahuete

código producto: **B002233** | 33 | 365 días

Picos elaborados con aceite de oliva en envases individuales

Picos

30g

Free from: trigo huevo proteínas de la leche lactosa soja frutos de cáscara cacahuete

código producto: **PN00425** | 25 | 210 días



Bollería

Congelados

Magdalenas tradicionales
en envases individuales



Nuevo
FORMATO



Magdalenas

35g/70g (2 x 35g)

Free from: trigo lactosa frutos de cáscara cacahuete proteínas de la leche

35g código producto: **BO017HOR50** | 50 | 365 días | 45'

70g código producto: **BO017HOR25** | 25 | 365 días | 45'

Muffin de vainilla
con trozos de chocolate

Muffin de vainilla
con pepitas de chocolate

85 g

Free from: trigo cacahuete

código producto: **BO021HOR30** | 30 | 365 días | 45'



Magdalenas tradicionales
con pepitas de chocolate
en envases individuales

Nuevo
FORMATO



Magdalenas
con chocolate

35g/70g (2 x 35g)

Free from: trigo frutos de cáscara cacahuete

35g código producto: **BO018HOR50** | 50 | 365 días | 45'

70g código producto: **BO018HOR25** | 25 | 365 días | 45'

Muffin de cacao
con trozos de chocolate

Muffin de cacao
con pepitas de chocolate

85 g

Free from: trigo cacahuete

código producto: **BO032HOR30** | 30 | 365 días | 45'



Bollería

Congelados

Croissant de hojaldre
 envasado en film hornable

Croissant



30g

Free from: trigo lactosa frutos de cáscara cacahuete

código de producto: **BO050HOR36** | 36 | 365 días | 45' | 5-6/180°C.



Con el sabor
 de siempre

Croissant de hojaldre relleno de chocolate
 envasado en film hornable

Croissant con chocolate



35g

Free from: trigo cacahuete

código de producto: **BO051HOR36** | 36 | 365 días | 45' | 5-6/180°C.



Napolitana con chocolate



50g

Free from: trigo cacahuete

código de producto: **BO052HOR36** | 36 | 365 días | 45' | 5-6/180°C.



Napolitana de hojaldre rellena de crema
 de chocolate envasada en film hornable



Dulces y crujientes
 palmeras de hojaldre



60g

Free from: trigo huevo proteínas de la leche lactosa frutos de cáscara cacahuete

código de producto: **BO039HOR36** | 36 | 365 días | 45'

Dulces y crujientes
 palmeras de hojaldre bañadas
 con chocolate negro

Palmera Bombón



75g

Free from: trigo huevo cacahuete

código de producto: **BO039HOR36** | 36 | 365 días | 45'



Pastelería

Congelados

Tarta rellena de nata
cubierta de yema quemada
y crocant de soja



Tarta de nata y yema 325g

Free from: trigo

código producto: **PA01306** | 6 | 365 días | 120°

Tarta de bizcocho de cacao rellena
de mermelada de frambuesa y trufa
y cubierta de chocolate



Tarta sacher 410g

Free from: trigo cacahuete

código producto: **PA01206** | 6 | 365 días | 120°

Brazo relleno de nata
y cubierto de yema quemada

Brazo de nata y yema 300g

Free from: trigo cacahuete

código producto: **PA00906** | 6 | 365 días | 120°



Brazo relleno de trufa
y cubierto de yema quemada

Brazo de trufa y yema 300g

Free from: trigo cacahuete

código producto: **PA01006** | 6 | 365 días | 120°



Coulant de chocolate negro
de fácil preparación

Coulant de chocolate 90g

Free from: trigo frutos de cáscara cacahuete

código producto: **PA00120** | 20 | 365 días | 30-45" en microondas a máx. potencia






Navidad




El roscón de siempre, ”
con aroma de azahar y frutas escarchadas



Roscón de Reyes tradicional 400g

Free from:  trigo  proteínas de la leche  lactosa

código producto: **NA00704** |  4 |  365 días |  120'

Roscón de Reyes de nata 500g

Free from:  trigo

código producto: **NA00204** |  4 |  365 días |  120'

Roscón tradicional relleno ”
de nata y decorado con frutas



Las tradiciones
más nuestras



airos

Pol. Ind. El Canyet. Parc 4 N-B
08754 El Papiol (Barcelona)
Tel. +34 937 711 953
Fax. +34 937 720 258
info@airosglutenfree.com



airosglutenfree.com

