



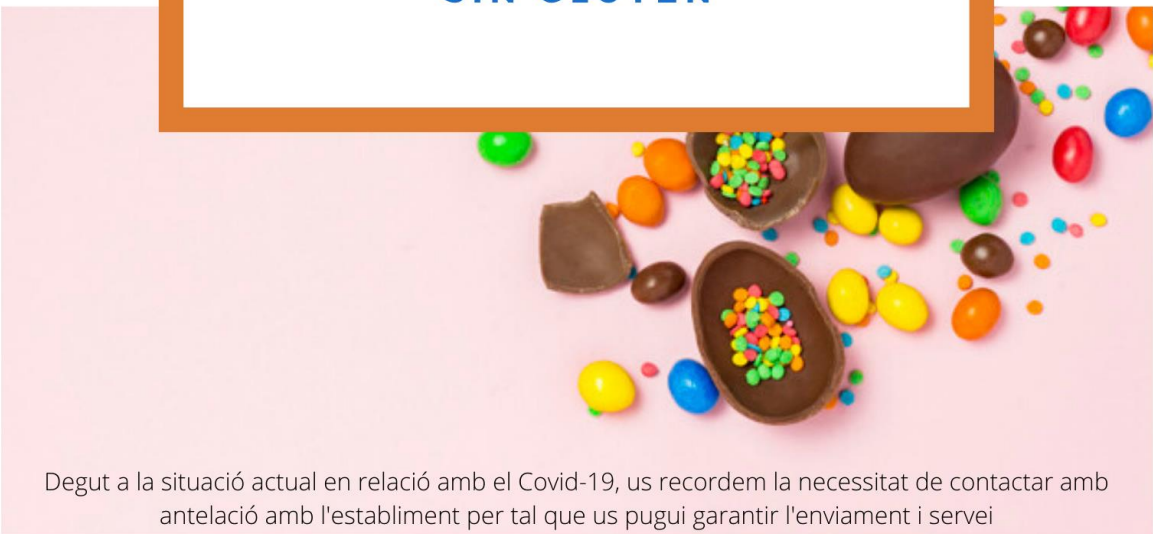
**Associació Celíacs  
de Catalunya**



**OBRADORS I BOTIGUES  
LLISTAT DE MONES I  
PRODUCTES DE PASQUA  
SENSE GLUTEN**

**2020**

**OBRADORES Y TIENDAS  
LISTADO DE MONAS Y  
PRODUCTOS DE PASCUA  
SIN GLUTEN**



Degut a la situació actual en relació amb el Covid-19, us recordem la necessitat de contactar amb antelació amb l'establiment per tal que us pugui garantir l'enviament i servei



**Relació d'obradors on adquirir productes de Pasqua**  
Relación de obradores dónde adquirir productos de Pascua

**BARCELONA**

- **CELIADICTOS (Barcelona)**

C. Pobla de Lillet, 5 – Barcelona / 934 093 131 – [www.celiadictos.com](http://www.celiadictos.com)

- Mona Sara, Mona de trufa, Mona de gema/fruita confitada, Mona de gema/trufa. Totes sense lactosa
- Ous xocolata sense lactosa
- Bunyols de vent sense ou ni lactosa
- Bunyols farcits sense lactosa

- **L'OBRAJOR SENSE GLUTEN**

C. Sant Frederic, 32 93 631 64 02 [www.losensegluten.com](http://www.losensegluten.com)

- Mona Sara de mantega amb ametlles
- Mona gema/fruita confitada
- Mona de trufa
- Ous xocolata sense lactosa
- Figures variades de xocolata sense lactosa
- Bunyols de quaresma

- **PASTELOSOFIA (Barcelona)**

C. Ferran Turné 12-16, local 1 – Barcelona / 935 160 861 - [www.pastelosofia.com](http://www.pastelosofia.com)

- Mones de xocolata, Sara, mones de personatges infantils (sense lactosa, sense proteïna de la llet de vaca)  
Tot per encàrrec

**PASTISSERIA JANSANA** [www.glutenfree.cat](http://www.glutenfree.cat)

C. Balmes, 106 / 931 700 714

- Mona de xocolata sense lactosa, Pastís vegetal sense proteïna de llet ni lactosa (Sacher, Massini, etc) i de crema sense lactosa
- Mona pastís (nata, sara, crema, etc)
- Bunyols de vent, de l'Empordà i de crema, tots sense lactosa  
Reserva recomanada



**BARCELONA PROVINCIA**

- **ALÀTRIA SOLO SIN GLUTEN (Pineda de Mar)**  
C. Arpelles, 33 – Pineda de Mar / 937 62 1 776– [www.alatriasolosingluten.es](http://www.alatriasolosingluten.es)
  - Mones de pasqua
  - Bunyols sense lactosa i bunyols farcits
  - Plats típics de Quaresma
  - Tortell de rams sense lactosa (opció sense làctics)Reserva recomanada
  
- **AMPURDANESA (Terrassa)**  
C. Marconi, 81 – Terrassa / 930 091 128 – [www.ampurdanesa.com](http://www.ampurdanesa.com)
  - Mona de fruita, diversos formats
  - Mona de fruita sense lactosa ni proteïna de la llet, diversos formats
  - Mona de mantega, diversos formats
  - Mona de nata i trufa, diversos formats
  - Mona de nata i trufa sense lactosa, diversos formats
  - Mona trufada, diversos formats
  - Mona trufada sense lactosa, diversos formats
  - Reserva recomanadaHorari Dilluns a Dissabte de 9 a 14 h. – Dim., Dij. I Div. De 17 a 20 h. (trucar per confirmar)
  
- **CELIX FACTORY (Sant Cugat)**  
C. Esteve Pila, 12 – Sant Cugat / 935 897 715
  - Mona de pa de pessic, de vainilla en forma d'ou, cobert amb ganache de xocolata i decoratReserva fins el 08 abril
  
- **0% GLUTEN (Granollers, Olesa de Montserrat, Sabadell, Sant Cugat, Vic)**  
Josep Umbert, 34 – Granollers / 636 438 160  
Lluís Puigjaner, 34 – Olesa de Montserrat / 930 151 108  
Blasco de Garay, 16 – Sabadell / 930 059 346  
Major, 25 – Sant Cugat / 938 337 637  
Pare Gallissà, 13 – Vic / 937 828 208
  - Mona de nata
  - Mona de trufa
  - Mona de Selva NegraReserva recomanada fins 11 abril



- **DELICIES SENSE GLUTEN VIC (Granollers, Igualada, Manresa, Mataró, Vic)**  
Mercat de Sant Carles, parada 28,5-29 – Granollers / 683 115 901  
Passeig Mossèn Jacint Verdaguer, 20 - Igualada / 636 66 17 73  
C. Pompeu Fabra, 9 – Manresa / 931 250 963  
Plaça Beat Salvador, 1 – Mataró / 931 251 078  
C. Gurb, 46 – Vic / 933 803 713
  - Mona de nata, crema i mantega
  - Mona de trufa sense lactosa
  - Figures de xocolata sense lactosa
  - Cases d'ous de xocolataReserva recomanada
- **ECOMIMOSA (Vic).** Matèries primeres ecològiques.  
Pl. Santa Teresa, 6 – Vic 615 340 760 / 93 147 76 14
  - Mones: composicions de figures, creació pròpia ous i figuretes
  - Tortades muntades i per muntar (sense midons afegits, amb sucre panela o amb dàtil)
  - Per encàrrec mones de xocolata sense traces de làctics o mones amb xocolata (estèvia)Reserva recomanada fins el 07 d'abril (inclòs)
- **MAURICI COT Patisserie i Postres (Llinars del Vallès, Vic)**  
C. de la Química, 7 – Llinars del Vallès / 937 323 069 - [www.mauricicot.com](http://www.mauricicot.com)  
Plaça Major de Vic, 35 local 5 – Vic / 621 274 401
  - Pastís Sacher decorat amb ous, pollets i plomes
  - Pastís Massini decorat amb ous, pollets i plomes
  - Pastís clàssic amb nata, trufa o melmelada i ametlla
  - Figuretes de xocolata: unicorn, koala, Mr Potato, Òscar, esquiol en ou, nau Star Wars, oueres amb ous, ous de diferents mides i figures amb impressió a peticióReserva recomanada fins 6 d'abril
- **PASTISSERIA JANSANA (Sta. Perpètua de Mogoda)**  
C. Martí Costa, 14 – Sta. Perpètua de Mogoda / 935 600 160 – [www.glutenfree.cat](http://www.glutenfree.cat)
  - Mona de xocolata sense lactosa, Pastís vegetal sense proteïna de llet ni lactosa (Sacher, Massini, etc) i de crema sense lactosa
  - Mona pastís (nata, sara, crema, etc)
  - Bunyols de vent, de l'Empordà i de crema, tots sense lactosaReserva recomanada



- **SINGLU10 (Sant Boi de Llobregat)**  
C. Riera Basté, 43 (Mercat de la Muntanyeta) – Sant Boi de Llob. / 644 227 397  
- Mones de Pasqua

<b>GIRONA</b>
---------------

- **WATELIA (Girona)**  
PL. De les castanyes (c/Minali, 10) - Girona / 972 900 444
  - Mones de pasqua (sacher, sara i sant marc), sense lactosa per encàrrec
  - Mones personalitzades per encàrrec
  - BunyolsReserva recomanada
- **DELICIES SENSE GLUTEN**  
C/ Camil Mulleras, 28 - Olot / 972 46 99
  - Mona de nata, crema i mantega
  - Mona de trufa sense lactosa
  - Figures de xocolata sense lactosa
  - Cases d'ous de xocolataReserva recomanada
- **FORN ROBIRO (Ribes de Freser)**  
C. Major, 6 – Ribes de Freser / 972 727 106 – [www.fornrobro.com](http://www.fornrobro.com)
  - Mona tradicional amb i sense lactosa
  - Construcció xocolata
  - Bunyols amb i sense lactosaReserva obligatòria fins dos dies abans
- **LA MARE VILLA (La Bisbal de l'Empordà)**  
Av. Josep Irla, 22 – La Bisbal / 657 821 808 - [www.lamarevilla.cat](http://www.lamarevilla.cat)
  - Bunyols sense llet
  - Tortell de rams sense lletReserva recomanada



- **LA FLECA REBULL**

C/ Llosa, 10 baixos (plaça Palu) - Olot / 972 26 32 40

- Base de massini (nata i trufa)
  - Base de massini (xocolata i crema) sense lactosa
  - Sacher sense lactosa
  - Tortell de crema (full o brioix) sense lactosa
  - Tortell de trufa o nata (full o brioix)
  - Tortell de crema de cacau (full o brioix) sense lactosa
  - Figures de xocolata
  - Bunyols sense lactosa (opció per encàrrec de crema sense lactosa)
- Reserva fins 2 dies abans

<b>LLEIDA</b>
---------------

- **MÓN CELÍAC**

Av. Alcalde Porqueres, 107 - Lleida / 973 239 536, 650 045 204

- Mona de nata sense lactosa
  - Mona de fruita sense lactosa
  - Mona de mantega
  - Mona de xocolata sense lactosa
- Reserva recomanada

<b>TARRAGONA</b>
------------------

- **SENSE TGN (Tarragona)**

C. Antoni Rovira i Virgili, 44 Tarragona /977 20 26 24

- Mones de Pasqua tradicionals (fruita, xocolata o mantega) sense làctics
  - Mona tradicional amb ou dur sense làctics
  - Figures de xocolata
- Reserva recomanada

- **NINA'S CAKES (Reus)**

C. Vent 30, local 1 – Reus / 977 318 337 – 674 302 059 - [www.ninascakes.es](http://www.ninascakes.es)

- Mones tradicionals (gema, xocolata, mantega Sara)
- Figures de xocolata i decoracions

Tot amb opció sense lactosa

Tot per encàrrec: [info@ninascakes.es](mailto:info@ninascakes.es) o whatsApp 674 302 059



**MENORCA**

- **PASTISSERIA ARTESANA LLUIS FEBRER (Menorca-Ferrerries)**  
C. Dean Febrer, 65 – Ferreries (Menorca) / 971 373 345 – [www.pastisseriartesana.com](http://www.pastisseriartesana.com)
  - Mones de Pasqua
  - Flaons de formatge
  - Coques de brossat
  - Formatjades de carn sense lactosa
  - Crespells sense lactosa
  - Caramels de rams sense lactosaReserva recomanada 3 dies abans

**Relació de botigues on adquirir els productes de Pasqua**  
Relación de tiendas dónde adquirir productos de Pascua

**BARCELONA**

- **CASA EVARISTO**  
C. Raval de Montserrat, 46 - Terrassa / 937 885 387 – [www.casaevaristo.com](http://www.casaevaristo.com)
  - Figures de xocolata de Simón CollNo cal reservar
- **FARMÀCIA SOLER**  
Passeig de Sant Joan, 117 – Barcelona / 934 576 339 – [www.farmaciasoler.com](http://www.farmaciasoler.com)
  - Tortell de rams de fruita amb ou de xocolata de Ricardera
  - Tortell de rams de massapà amb ou de xocolata de Ricardera
  - Tortell de nata amb ou de xocolata de Ricardera
  - Tortell de trufa amb ou de xocolata de Ricardera
  - Tortell de crema amb ou de xocolata de Ricardera
  - Mona de Pasqua de maduixa de Ricardera
  - Mona de Pasqua de préssec de Ricardera
  - Mona de Pasqua de xoco de Ricardera
  - Base de pastís de RicarderaReserva obligatòria una setmana abans



## Associació Celíacs de Catalunya

- **FORN EUROPA**  
C. Pare Lainez, 13 - Barcelona / 932 840 136 – [www.forneuropa.es](http://www.forneuropa.es)
  - Mona de xocolata sense lactosa, Mona de melmelada de maduixa amb i sense lactosa, Mona de melmelada de préssec amb i sense lactosa. Ricardera Reserva obligatòria fins el 6 d'abril
- **HERBOLARI DE RUBÍ**  
C. Magallanes, 6 - Rubí / 936 974 865 – [herbolariderubi@gmail.com](mailto:herbolariderubi@gmail.com)
  - Mones de Pasqua, de l'Ampurdanesa Reserva obligatòria
- **HIERBA LIMON**  
C. Entença, 181 - Barcelona / 931 464 188 – [www.hierbalimon.es](http://www.hierbalimon.es)
  - Pastís Mona amb i sense lactosa, de Ricardera
  - Pastís Mona amb i sense lactosa, de l'Ampurdanesa
  - Figura ou xocolata sense lactosa, de Moofree
  - Reserva obligatòria mones sense lactosa, recomanada per la resta. Fins el 07/04
- **KELIA NATURE**  
C. Calabria, 65 - Barcelona / 935 307 906 – [www.kelianature.com](http://www.kelianature.com)
  - Mona de pasqua de nata, trufa i crema, sense lactosa, de Delícies Mides: 500gr i 1000grs
  - Reserva obligatòria fins el 07/04
- **LA GLUTONA**  
C. Roger de Flor, 36 – El Masnou / 684 303 252 – [www.laglutona.com](http://www.laglutona.com)
  - Pastís i xocolata sense lactosa, de Maurici Cot
  - Pastís i xocolata sense lactosa, vegà i sense al·lèrgens, de Tot d'Una
  - Pastís i xocolata sense lactosa, de Ca La Maria
  - Reserva obligatòria fins el 11/04
- **TOT NATURAL – EL SUPER ECOLÒGIC**  
C. Riera Basté, 16 – Sant Boi de Llobregat / 936 354 033 – [www.totnatural.net](http://www.totnatural.net)
  - Ous de Pasqua, de Moofree
  - Decoracions de xocolata, de Moofree
  - Per encàrrec
- **SUPERNATURA 1975**  
C. Hospital, 50 – Esparraguera / 937 771 588
  - Mones de Pasqua de Forn Ricardera
  - Reserva obligatòria





**GIRONA**

- **BYE BYE BLAT**

Pça. Salvador Espriu, 7 - Girona / 669 717 170 – [www.byebyeblat.com](http://www.byebyeblat.com)

- Mones tipus pastís sense lactosa, de Celiadictos
- Mones tipus figura xocolata, de Fleca Maià
- Tortell Rams sense lactosa, d'Amarant
- Bunyols de l'Empordà sense lactosa, d'Amarant
- Bunyols de vent sense lactosa, d'Alatria

Reserva obligatòria. Tortells una setmana abans. Mones dues setmanes

- **GLUTEN 00**

C. La Rutlla, 121 - Girona / 679 638 654 – [gluten0@hotmail.com](mailto:gluten0@hotmail.com)

- Bunyols sense lactosa, de la casa Obrador sense gluten
- No cal encarregar

**ON-LINE**

- **ROS BOMBON - LA CASA DEL TORRÓO**

[www.rosdolc.es](http://www.rosdolc.es)

- Ous de Pasqua de diferents mides, de Vicens
  - Figures de xocolata: pilotes, gallines, conills, hipopòtams, de Vicens
  - Pilotes de xocolata, de Simon Coll
  - Figures de xocolata, de Barcat
- Data màxima de reserva el 09/04

- **SOY TODO SIN**

[www.soytodosin.es](http://www.soytodosin.es)

- Xocolatines especials de Pasqua sense lactosa ni fructosa-sorbitol de Frusano
- Figueretes especials de Pasqua sense lactosa ni fructosa-sorbitol de Frusano
- Crema de cacau sense lactosa ni fructosa-sorbitol per decorar Mones de Frusano i Finestrasul
- Crema de vainilla sense lactosa ni fructosa-sorbitol per omplir Mones de Frusano i Biovegan
- Xocolata blanca i negra en gotes per desfer i rebosteria sense lactosa ni fructosa-sorbitol de Dayelet
- Farines, llevats i preparats sense lactosa ni fructosa-sorbitol per fer Mones de Dayelet, Biovegan i Sinblat
- Goma xantana, goma guar i estabilitzants sense lactosa ni fructosa-sorbitol de Dayelet