

CELIGOURMET

Exquisiteces para celíacos, ahora en el microcentro

Suponer que ser celíaco significa alimentarse con una dieta limitada y provista de escasos sabores, es un error que se comprueba al conocer las delicias que se preparan en *Celigourmet*.

En un ambiente agradable en pleno centro de la ciudad, ideal para el almuerzo o la salida del trabajo, ofrece un menú variado de platos tanto dulces como salados que son elaborados en forma natural, libres de gluten, conservantes, aditivos y grasas trans. Las opciones abarcan panes, pizzas, ensaladas, sándwiches, tartas saladas, empanadas, postres y también cocina gourmet. Tiene la modalidad de autoservicio y está supervisado por **Mónica Benaín**, una profesional del rubro que brinda al cliente alternativas nuevas, ya que realiza platos de gastronomía experimental con resultados asombrosos.

Los chicos también encuentran en *Celigourmet* la solución ideal para sus fiestas. Ofrece un menú colorido integrado por pizzetas de copetín, chips de jamón y queso, muffins, cup cakes, chupetines de chocolate con divertidas formas, medialunas rellenas con dulce de leche y mucho más.

Nueva Sucursal Microcentro
Maipú 694
Tel.: 4328-6743
Celigourmet Soho
Thames 1633. Palermo Soho
Tel.: 4831-5162
Celigourmet Martínez
Gral. Paunero 1927. Martínez
Tel.: 4798-2990
www.celigourmet.com.ar



Las tortas y las pizzas de Celigourmet son una tentación que vale la pena probar. En el nuevo local ubicado en pleno microcentro porteño se ofrecen todas las alternativas culinarias para celíacos y también para quienes eligen una alimentación sana y equilibrada.

