

– Det är huvudsaken att personalen kan informera om exakt vad som ingår i varje produkt och vilka som har tillretts i en miljö där det kan finnas spår av allergener. Förutom Leo- och Mirabakelserna har vi två ytterligare allergibakelser. Vi gör även allergivänliga tårter på beställning. Till och med Prinsesstårta går att få gluten- och laktosfri, säger Marie-Louise Rugstad.

Vete-Kattens chokladsortiment är producerat i en separat avdelning där gluten inte hanteras. Det finns en mängd praliner i butiksdiskens och vid cappucinomaskinen står en laktosfri mjölk bredvid den vanliga.

En stor kundgrupp

Allergiker och intoleranta är en stor kundgrupp. Allt fler får diagnosen glutenintolerans (celiaki). Det är en på hundra vuxna och tre på hundra tolvåringar som har celiaki.

Helén Karlsson startade bageriet Heléns Glutenfria i Örebro bara ett år efter sin diagnos, 1995. Det började med att hon bakade hemma till familjen.

– Jag gjorde egna pajer, piroger och pizzor som jag började sälja lite på prov i några lokala butiker där jag stod och demade. Sedan fick jag positiv respons genom Celiakiförbundet och startade bageriet. Jag utökade med bröd och kaffebröd som jag säljer till konditorier som Vete-Katten och konferensanläggningar som Loka Brunn i Grythyttan. Wayne's Coffee i Sverige och Finland är också kunder, liksom Viking Lines båtar och Birka Paradise.

Heléns Glutenfria är ett litet företag med en omsättning på 2,9 miljoner. De gör hembakade produkter som håller hög kvalitet. Helén hoppas även kunna nå ut via



Tekakor är en av alla drygt tio sorters glutenfria småbröd som det görs smörgåsar på.

grossisterna med sina mixlådor.

– Vi har över 25 olika sorters matbröd och kaffebröd plus färdiga pajer, piroger och pizzor. Vi säljer även utbakade pizzabottnar, men om du hanterar produkterna i en miljö där det kan finnas spår av gluten är det viktigt att berätta det för kunden.

Hon tycker att många saknar kunskap om vad gluten och laktos verkligen är. Själv har hon blivit erbjuden hårdbröd i stället för pizzabröd till salladen när hon uppgav att hon var glutenintolerant.

– Men många ställen tänker faktiskt till lite extra för att ha något som passar de flesta, som på O'Learys där de serverade popcorn i stället för bröd före maten. Eller konferensanläggningar som väljer en gluten- och laktosfri smörgås så att alla 100 deltagare kan få en likadan, säger Helén Karlsson.

Det är praktiskt att ha något som alla tål, på frukostbuffén eller lunchen. Att produkten är både gluten- och laktosfri underlättar ännu mer.

– Deg utan gluten är kladdigare än vanlig deg som är mer elastisk. Det är också därför brödet blir torrt fortare. Men det är ingen skillnad i smaken, avslutar Helén Karlsson.



Helén Karlsson driver glutenfritt bageri.



Svensk StorköksService

Auktoriserad partner till Electrolux

Svensk StorköksService erbjuder installation, service, underhåll samt försäljning av reservdelar avseende kommersiella kyl- och storköksutrustningar. Tillsammans med **oss** får du en absolut garanti för det professionella kökets totala funktion.

Vår affärsidé är att ge service och förebygga fel på dina köksmaskiner på kortaste tid och med minimala driftstörningar.

Vi finns över hela Sverige | 020-51 52 00 | www.3ess.se