



RUSTIC

“ Si no cuidas de tu cliente,
la competencia lo hará por ti ”



Carrer de Sant Isidre, 24 · 08230 MATADEPERA (Barcelona)



En nuestro obrador
elaboramos nuestras propias levaduras
a partir de masas madre de cultivo natural 100%

SIN LEVADURAS QUÍMICAS
INDUSTRIALES NI ARTIFICIALES



SIN CONSERVANTES · SIN COLORANTES · SIN ANTIOXIDANTES
SIN EDULCORANTES · SIN ESTABILIZADORES · SIN ESPESANTES



**ARTESANOS DE
MASA TRADICIONAL DE TRIGO
Y TAMBIÉN MASAS LIBRES DE GLUTEN
TODAS CON LEVADURAS NATURALES**





**The
Gluten
free**
Rustic

**ARRÒS
D PALS**

**Con nuestra propia Masa Madre a partir
de Arroz Integral de Pals (Empordà)**

Probablemente una de las mejores levaduras SIN GLUTEN de MASA MADRE



Si tienes un negocio de restauración
y quieres incluir en tu Carta,
pizzas, big mac tacos o smashburgertaco,
con o sin gluten, de la más alta calidad

Con una masa fina, cristalizada y crujiente

Asegurándote y teniendo la garantía de que siempre,
independentemente de quien
las acabe de elaborar en tu establecimiento,
ofrecerás la misma y óptima calidad a tus clientes

33 Ø ±

12 Ø ±

26 Ø ±



**No hay dos de nuestras masas iguales
en su forma y medida.**

**El porcionado de la masa y su calibrado
se realiza de forma manualment una a una,
así como su estirado.**

**Su elaboración, desde el principio a su envasado
se hace de manera totalmente artesanal.**

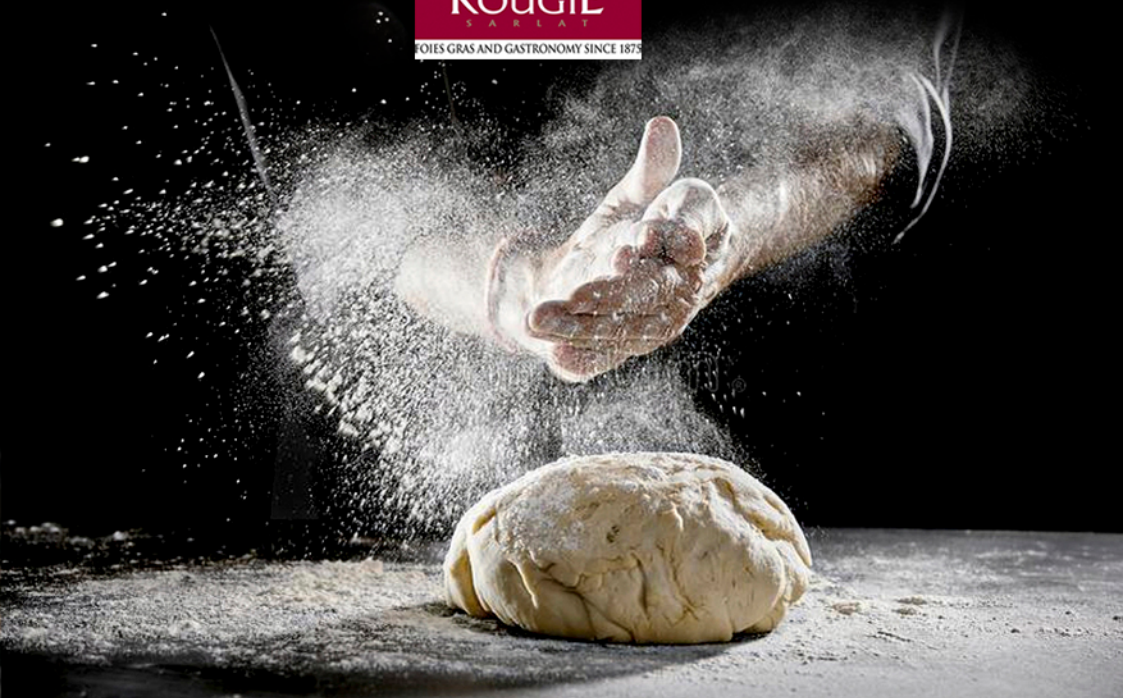




Aromatizadas (trigo y variedad GlutenFree) con “Graisse de Canard”.



ROUGIÉ
SARLAT
FOIES GRAS AND GASTRONOMY SINCE 1875





"La simplicidad es la máxima sofisticación"

di Leonardo da Vinci

Leonardo da Vinci



Pizza de salmó fumat amb espàrrecs confitats i Mostassa de Meaux - Pommery