

La Repostería, exquisitas tartas y deliciosos postres para veganos y alérgicos a domicilio

01/11/2018



Los reposteros elaboran tartas tradicionales pero también originales creaciones con sello propio.

La Repostería elabora **deliciosos postres por encargo**, desde los más tradicionales a otros originales de **creación propia**, aunque también diseñan postres que combinan **lo clásico y lo vanguardista**. Este nuevo establecimiento está regentado por **Leandro Campillo Hernández y Carolina Catalán de las Nieves**, quienes ejercen su vocación por la repostería preparando además todo tipo de **tartas, mesas dulces, detalles, desayunos y meriendas**. Solo es necesario pedir cita y les atenderán hasta captar la idea de lo que está buscando y le guste.

Además, ofrecen un **servicio de entrega a domicilio**

personalizado de reparto de tartas en toda la comarca, para que recoger su postre no sea una preocupación más en la organización de su evento.

Leandro Campillo y Carolina Catalán cuentan con una amplia formación de más de tres años en Madrid, Barcelona, Sevilla, Valencia y Alicante, lo que **se suma a la experiencia en su obrador**, donde trabajan durante horas hasta conseguir los resultados que desean.



Para el servicio en celebraciones con **tartas y mesas dulces**, ofrecen asesoramiento y cata personalizada, para que además de poder asesorarle en la imagen y decoración de su evento, el cliente elija también la **combinación de sabores que más le gusten** y que ese día destacado quede en la memoria con un dulce recuerdo.

Con el objetivo de poder satisfacer a a todo el público, dentro de la repostería **destacan por su especialización en trabajar sin alérgenos**, en particular **sin gluten**, ya que disponen de dos obradores independientes y filtros especiales para evitar cualquier tipo de **contaminación cruzada y así garantizar la calidad de todos sus productos**.

También ofrecen **pan a diario sin gluten** por encargo, un servicio nuevo que han implementado dada la demanda de este producto. Y para las fechas especiales, como las navidades, elaboran bollería especial como toñas y roscones de reyes sin gluten, siempre por

encargo.

Este afán por aprender e investigar les ha llevado a introducirse en el mundo de lo **vegano y saludable**, ya que cada vez más las personas eligen cuidarse, empezando por la alimentación, así que otra de sus opciones son las **bebidas y los dulces** realizados con **productos ecológicos** de máxima calidad, de origen vegetal y que no se han sometido a un proceso de refinado.

Por otro lado, disponen de servicio diario a domicilio para **distribuir café, bebidas y repostería** con un amplio abanico de productos, que incluyen los veganos y sin gluten. Su variada carta ofrece bebidas y cafés con y **sin leche de origen animal**, tanto para los veganos como para los alérgicos e intolerantes, ya que su objetivo es poder dar el máximo número de opciones a todo el mundo para que disfruten de sus ricas bebidas y postres.

Próximamente comenzarán su calendario para impartir **cursos y talleres** en un aula preparada para ello, tanto a niños como a aficionados o profesionales. Además, habrá sesiones especiales para que los alérgicos aprendan a elaborar sus recetas en casa.

Se encuentran en la avenida José Martínez González, 58, de Elda. Su teléfono es el 659 976 116. También disponen de, [web](#), [Facebook](#) e [Instagram](#).



Leando Campillo Hernández y Carolina Catalán de las Nieves.