

Internationale Dag van de Coeliakie

Een glutenvrije burger op de kaart in de Nederlandse horeca

Een glutenvrije burger op de kaart

In de week van 16 mei vragen wij aandacht voor coeliakie. Dit jaar is de actie een glutenvrije burger op de kaart in de Nederlandse horeca.

Doe je mee?

Of het nou een vegetarische, plantaardige, vlees-, vis- of zoete burger is, als het maar glutenvrij is. Dat is wat wij willen bereiken in (een deel van) de week van 15 t/m 21 mei.

Maar hoe doe je dat nou, een veilig glutenvrije burger serveren? Hiervoor vind je alle tips, tricks én producten op onze website www.ncv.nl/professionals

What's in it for you?

Niet alleen geven wij jou alle handvatten voor het serveren van veilig glutenvrije gerechten maar ook verwijzen wij, bij deelname, naar jouw restaurant op onze website (> 1 miljoen bezoeken). Daarnaast zullen wij op onze socials (> 21 duizend volgers) deze pagina uitgebreid aandacht geven in aanloop naar en in de week van 16 mei.

En het mooiste van alles, dit kost jou niks behalve de inspanning om de burger ook echt veilig glutenvrij te serveren.

Wat is coeliakie?

Coeliakie is een auto immuunziekte waarbij door het eten van gluten ontstekingsreacties ontstaan in het darmslijmvlies van de dunne darm. Ook van kruisbesmetting met gluten kunnen mensen met coeliakie ziek worden.



Aanmelden of meer informatie?

Neem contact op met Roos Baars via horeca@glutenvrij.nl of telefonisch op maandag t/m donderdag van 09:00 tot 16:00 uur via telefoonnummer 035-6954003, keuze 3