

Como parte del compromiso de la compañía con la nutrición responsable

McDonald's ofrece pan sin gluten apto para celíacos en todos sus restaurantes

- **Los consumidores con intolerancia al gluten podrán disfrutar de las hamburguesas McDonald's con el mismo sabor y al mismo precio que el resto de consumidores**
- **El producto de fábrica incluye en su etiquetado la marca de garantía 'Controlado por FACE', que garantiza los requisitos que esta entidad establece respecto a los procesos de elaboración y a los niveles máximos de gluten.**

Madrid, 24 de mayo de 2011. – McDonald's España, compañía líder en el sector de la restauración, ofrece desde hoy en todos sus restaurantes de España pan sin gluten apto para celíacos. Se trata de una apuesta de la compañía con la nutrición responsable y por ofrecer productos adaptados a las necesidades específicas de todos sus consumidores.

Según datos de la Federación de Asociaciones de Celíacos de España (FACE), existen cerca de 450.000 celíacos en nuestro país y aproximadamente el 90% casos sin diagnosticar.

En este sentido, la Federación reclama un mayor control en el etiquetado de todos los productos para celíacos y la inclusión de menús específicos sin gluten en restaurantes y cafeterías. Esto ha llevado a McDonald's, en estrecha colaboración con la FACE, a ofrecer un tipo de pan que satisfaga la necesidades de aquellos que sufren intolerancia al gluten.

Para Patricia Abril, Presidenta y Directora General de McDonald's España: "En McDonald's tenemos un firme compromiso con la nutrición responsable y en este sentido siempre hemos trabajado para adaptar nuestros productos a los gustos y necesidades nutricionales de nuestros consumidores. Con el lanzamiento del pan apto para las personas con intolerancia al gluten damos un paso más en nuestra apuesta con la responsabilidad nutricional y esperamos que las personas celiacas no sólo encuentren en McDonald's un restaurante en el que poder disfrutar y comer con total seguridad y confianza sino también con ello contribuir a aumentar sus opciones de ocio".

El pan sin gluten, que desde hoy se sirve en los 414 restaurantes McDonald's de España, se produce en la fábrica del Grupo Berlys de Pamplona (Navarra). El producto, que se elabora teniendo en cuenta numerosas medidas de seguridad y en una maquinaria específica, se suministra a los restaurantes en una bolsa especial para que pueda ser tostado y manipulado directamente en el envase, evitando así la contaminación del producto. Así mismo, incluye en su etiquetado la marca de garantía 'Controlado por FACE', que garantiza los requisitos que esta entidad establece respecto a los procesos de elaboración y a los niveles máximos de gluten.

La enfermedad celíaca es una intolerancia permanente al gluten del trigo, cebada, centeno, espelta, kamut, triticale y probablemente avena y sus productos derivados. Es la enfermedad crónica intestinal más frecuente en España y el único tratamiento es llevar una alimentación exenta de gluten durante toda la vida, de esta manera se consigue la normalización clínica y funcional de la enfermedad.

Según M^a Luz Ciriano, Presidenta de la FACE: "En España hay muchas personas con intolerancia al gluten, que ven limitadas muchas de sus actividades de ocio fuera de casa, como es salir a comer, cenar o merendar en un restaurante. Iniciativas como la de McDonald's de lanzar un pan apto para personas celiacas hace posible que estas personas puedan normalizar ese ocio fuera de casa y además hacerlo con total seguridad, ya que desde FACE hemos avalado todo el proceso de fabricación de este producto".

La innovación es una prioridad absoluta para McDonald's y, por ello, la compañía trabaja constantemente por ofrecer productos diferentes y variados que permiten a los clientes elegir aquéllos que mejor satisfacen sus necesidades.

En este sentido, además del pan sin gluten, McDonald's amplía su oferta de productos de manera continua y, a lo largo de los últimos años, ha introducido una gran variedad de ensaladas, gazpacho, cinco nuevas variedades de cafés, la hamburguesa 1955 o el nuevo McWrap.

Así mismo, recientemente, McDonald's ha ampliado la oferta de frutas y verduras en su menú infantil Happy Meal, añadiendo piña y zanahorias a los tomatitos cherry y la manzana que ya estaban disponibles, y ahora la mitad de las opciones de postres son frutas y la mitad de los complementos son verduras.

McDonald's y la nutrición

McDonald's siempre ha tenido el firme compromiso de fomentar los estilos de vida equilibrados y, para ello, desarrolla múltiples iniciativas basadas en tres pilares fundamentales: ofrecer variedad de menú, con productos diferentes que incluyen ingredientes de los seis grupos de alimentos; incentivar el fomento de la actividad física y, en tercer lugar, proporcionar información nutricional basada en las cantidades diarias orientativas (CDO) a través de la web www.mcdonaldsmenu.info y de la inclusión del etiquetado nutricional en los envases, así como en los posters y los

reversos de los manteles, iniciativa en la que McDonald's fue pionera en el sector de restauración en España.

Acerca de McDonald's

McDonald's España cerró el año 2010 con una facturación de 851 millones de euros, lo que supone un aumento del 6,2% con respecto al año anterior. A cierre del año pasado, la compañía contaba con 414 restaurantes repartidos por toda la geografía nacional y una plantilla de cerca de 20.700 empleados.

Acerca de FACE

La Federación de Asociaciones de Celiacos de España (FACE) se constituye legalmente en junio de 1994 con ámbito de actuación estatal y sin fines lucrativos. La FACE está integrada por 17 federaciones/asociaciones de celiacos de carácter autonómico. El objetivo fundamental de la FACE es coordinar el esfuerzo y la labor realizada por las asociaciones miembros para defender sus derechos, con vistas a la unidad de acción y para un mejor logro de los fines comunes.

Acerca de Berlys

Berlys es uno de los más importantes grupos alimentarios españoles especializado en la producción y comercialización de productos precocidos y congelados de panadería, bollería y pastelería. Su compromiso con la alimentación sana, la dieta saludable y los productos funcionales, le ha llevado al lanzamiento de pan y bollería sin gluten. Productos especiales en los que ha aplicado los procesos de producción más avanzados de Europa, sometidos a estrictos controles de calidad y garantizados por la marca FACE.

Para más información:

McDonald's España: 91.566.41.00

Mar Onrubia

Mar.onrubia@es.mcd.com

Teresa Rincón

Teresa.rincon@es.mcd.com

Manuel de Morales

Manuel.demorales@es.mcd.com

Ketchum PLEON: 91.788.32.00

Patricia Meso:

patricia.meso@ketchumpleon.com

Patricia Sáez:

patricia.saez@ketchumpleon.com

FACE: 91.547.54.11

Marta Teruel

m.teruel@celiacos.org