Dr. Schär Foodservice studia la colazione gluten free per gli hotel

eu-corn-flakes-single-2015-300dpi-cb4026f9

Per il settore dell’hotellerie e per la sua clientela intollerante al glutine Dr. Schär Foodservice ha studiato innovative soluzioni per la colazione 100% senza glutine. L’assortimento è composto da 13 referenze gluten free in monoporzione che coprono tutti i gusti, sia di chi ama la colazione dolce sia di chi ama quella salata.

Dr. Schär Foodservice propone alle strutture la pratica Breakfast Box contenente ben 6 referenze dolci e salate, per un totale di 31 monoporzioni assortite gluten free: Crackers Pocket e Fette Croccanti, perfetti da spalmare e per accompagnare piatti salati, gli amanti dei biscotti potranno invece scegliere tra i Petit, deliziosi biscotti dall’aroma di burro, e i Nocciolì, croccanti wafer che nascondono una deliziosa crema con pezzi di nocciola, mentre chi predilige le merendine può gustare Pausa Ciok, morbido pan di spagna farcito con crema al latte e ricoperto di cacao; Fruit Müsli è pensato per chi, invece, ama una colazione gustosa ed equilibrata.

Oltre ai prodotti presenti nella Breakfast Box, Dr. Schär Foodservice offre sempre in pratiche monoporzione altre golose referenze: Corn Flakes, fiocchi di mais ricchi di vitamine e perfetti per una colazione bilanciata; Muffin Choco, morbido e goloso, nato per soddisfare chi non può rinunciare al cioccolato e Magdalenas morbidissime tortine ripiene di marmellata di albicocche.

A completamento dell’offerta, sei referenze frozen in pratiche monoporzione e in imballo infornabile che annulla totalmente il rischio di contaminazione e che garantisce una cottura sicura al 100%, eliminando completamente il rischio di contaminazione anche in presenza di prodotti con glutine nello stesso forno. Ai più golosi Schär propone Croissant à la Crème Noisette, un morbido croissant alla gianduia perfetto per cominciare la giornata; agli amanti della colazione salata, invece, la Focaccia Farcita con prosciutto e formaggio. Agli amanti del classico pane, burro e marmellata Dr. Schär Foodservice propone 4 soluzioni del segmento pane: Ciabatta e Ciabatta Rustica, croccanti panini senza glutine sia nella versione classica che con semi di girasole e di lino, la tradizionale Rosetta e i

morbidi Hamburger Roll.

Tutte le referenze firmate Schär destinate al canale dell'Horeca, sono studiate per andare incontro alle esigenze di praticità, sicurezza alimentare e velocità di servizio della gastronomia professionale senza glutine e permettono di offrire alla propria clientela con esigenze nutrizionali specifiche prodotti gustosi completamente senza rischi per la loro salute.

Dr. Schär è leader europeo del mercato senza glutine, un'azienda storica ma sempre all'avanguardia che soddisfa tutte le esigenze di alimentazione gluten free ed è presente in oltre 60 paesi nel mondo. La ristorazione fuori casa rappresenta la nuova "frontiera" nel campo del senza glutine, un confine che Dr. Schär ha deciso di conquistare istituendo nel 2009 la divisione Dr. Schär Foodservice, che risponde alle diverse esigenze dell'Horeca.

www.drschaer-foodservice.com