Crostatina Albicocca, la novità gluten free di Dr. Schär Foodservice

crost-3d8af35d

Ultima novità in casa Dr. Schär Foodservice: da oggi è disponibile la Crostatina Albicocca Schär, merendina senza glutine perfetta per prima colazione, snack e merenda. Crostatina Albicocca, classico dolce di pasta frolla gluten free, è l'ultima referenza a marchio Schär destinata al canale dell'Horeca.

Bar, hotel, mense e il canale travel potranno così arricchire la propria offerta gluten free con un immancabile e goloso "classico" della pasticceria italiana amato da grandi e piccini. La ristorazione fuori casa rappresenta ormai dal 2009 un mercato di primaria importanza per Dr. Schär, da oltre 35 anni leader europeo del senza glutine, che ha deciso di istituire la divisione proprio per rispondere alle diverse esigenze dell'Horeca.

La nuova Crostatina Albicocca va ad affiancarsi alla versione Nocciola, già disponibile da maggio 2018 e, come quest'ultima, viene venduta in un multipack contenente quattro merendine da 38 grammi ciascuna. Il prodotto, in pasta frolla rigorosamente senza glutine, contiene il 25% di confettura di albicocca, è senza olio di palma e conservanti, e ha shelf life di ben 5 mesi.

Così, ecco che la già ricca offerta di referenze senza glutine per il canale Horeca, si accresce con la Crostatina Albicocca, permettendo all'operatore di offrire alla sua clientela intollerante al glutine un gustoso snack gluten free in totale sicurezza.