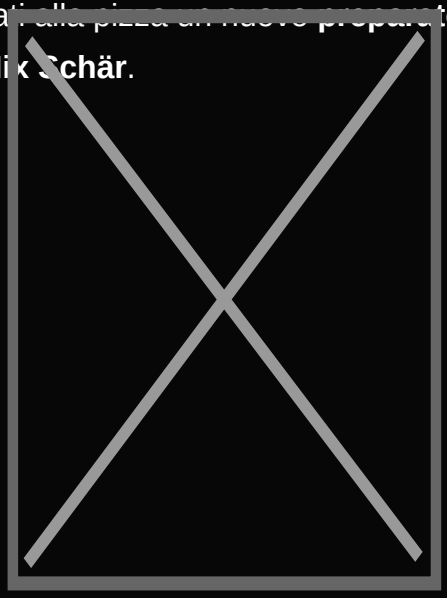
Pizza Mix Schär, nuovo preparato senza glutine specifico per la pizza

Apprezzata in tutto il mondo, la **pizza** è uno dei piatti simbolo della cucina italiana e da sempre rappresenta un momento di gioia e di convivialità. Questo dovrebbe valere per tutti, anche per chi deve seguire una **dieta senza glutine**.

Partner dei professionisti della ristorazione dalla sua istituzione nel 2009, Dr. Schär Foodservice ha deciso di introdurre nel già ampio assortimento di prodotti dedicati alla pizza un nuovo **preparato senza glutine** creato in esclusiva per il canale pizzeria: **Pizza Mix Schär**.



[caption id="attachment_168370" align="alignright" width="225"] Lo chef Antonio Sorrentino[/caption]

Perfetto per creare qualsiasi tipo di pizza, Pizza Mix Schär garantisce una facile lavorazione e ottima elasticità dell'impasto e un'eccellente lievitazione, per la migliore resa finale. Senza glutine, senza frumento, senza lattosio e senza conservanti, Pizza Mix Schär presenta inoltre un buon contenuto di fibre vegetali. E la qualità e sicurezza è garantita Schär.

Il nuovo mix è stato presentato insieme a **Nip-Nazionale Italiana Pizzaioli** durante l'inaugurazione del Campus Principe di Napoli avvenuto il 7 novembre ad Agerola (NA) in un contesto d'eccellenza e nella patria della pizza. Allo stand Dr. Schär Foodservice era inoltre presente l'executive chef di Rossopomodoro **Antonio Sorrentino**, che ha testato il prodotto in anteprima, ed è stato disponibile a rispondere alle domande dei professionisti sulla preparazione della perfetta pizza verace senza glutine.

Pizza Mix Schär è disponibile nel formato da 1 kg e presenta una shelf life di 12 mesi.

Le soluzioni Dr. Schär Foodservice per la pizza senza glutine

Pizza Mix Schär è solo l'ultima delle soluzioni che Dr. Schär Foodservice offre al canale ho.re.ca. per la preparazione della pizza. Tra queste troviamo l'**Impasto Pizza Schär**, un impasto rivoluzionario senza glutine, monoporzione e molto versatile, perché consente di preparare la pizza ed altri lievitati salati e dolci. L'Impasto Pizza Schär si presenta come una pallina surgelata, pronta per essere lavorata e farcita a seconda della fantasia del pizzaiolo.

Sempre della categoria frozen è la **Base Pizza Schär**, una pasta della pizza già stesa, precotta e congelata e fornita in una teglia anticontaminazione, pronta per essere farcita. La soluzione ideale per chi ha la necessità di ottimizzare gli spazi.

Infine, per stendere e lavorare la pizza, la F**arina Stendipizza**, una farina di riso da 5 kg perfetta anche per le impanature.

Un'offerta sempre più ricca per supportare cuochi, chef e pizzaioli ad abbracciare la cucina senza glutine e tutte le sue opportunità, sempre con la massima attenzione al gusto e alla sicurezza.