Schär presenta il nuovo Tortino al cioccolato gluten free

schar-food-service7242-12aab686

Dr. Schär Foodservice, la divisione dedicata al canale ho.re.ca. del gruppo Dr. Schär, presenta il Tortino al cioccolato Schär senza glutine. Nella versione classica è forse uno dei dolci più famosi e replicati al mondo, una vera icona per gli amanti del cioccolato.Il suo cuore fondente, da scoprire affondando il cucchiaino nel soffice impasto, avvolge amabilmente il palato ed è un'autentica esplosione di golosità.

Con il Tortino al cioccolato Schär i professionisti della ristorazione potranno offrire alla propria clientela con esigenze gluten free la possibilità di concludere in dolcezza un pranzo o una cena fuori casa,arricchendo il loro menu con un dolce scenografico, amato da tutti. Le personalizzazioni di questo dessert sono infinite, dall'accostamento ai frutti rossi,con una spolverata di zucchero a velo,alla pallina di gelato alla vaniglia senza glutine e una fogliolina di menta, per dare un tocco di freschezza. Senza glutine e senza frumento, il Tortino al cioccolato Schär è preparato con il 22% di cioccolato fondente e con uova e burro di alta qualità garantiti Schär. È inoltre confezionato in comode e sicure monoporzioni e surgelato, per assicurare così una lunga shelf life – 16 mesi - e consentire il mantenimento del sapore e delle caratteristiche organolettiche. Infine è molto facile e veloce da preparare, poiché richiede pochissimi minuti in forno tradizionale e meno di un minuto in forno microonde.

Il nuovo Tortino al cioccolato Schär sarà disponibile da ottobre 2020.