Schär Foodservice porta a Beer&Food Attraction le novità gluten-free

schaer-foodservice-pizza-02f9fe87

Dal 20 al 23 febbraio Schär Foodservice sarà a Beer&Food Attraction, la manifestazione che riunisce in un solo appuntamento la più completa offerta nazionale e internazionale di birre, bevande, food e tendenze per l'out of home.

Presso lo stand 121 del Pad A1, i visitatori del Beer&Food Attraction potranno scoprire **tutte le novità e i prodotti gluten-free** che la divisione del Gruppo Dr. Schär mette a disposizione dei professionisti del fuoricasa, a cominciare dalle soluzioni per il canale pizzeria, un assortimento completo creato per rispondere a tutte le esigenze del pizzaiolo, dal meno al più esperto: dal **Pizza Mix**, una speciale miscela ideale per preparare qualsiasi tipo di pizza, all'**Impasto Pizz**a, un impasto monoporzione surgelato che permette di creare anche sgonfiotti, gnocchi e molto altro, fino alla **Base Pizza**, un impasto pizza surgelato già steso e precotto, fornito in teglia anticontaminazione e pronto per essere farcito.



Allo stand sarà possibile assaggiare la pizza preparata con questi prodotti e gli **Hamburger Roll**, deliziosi panini surgelati e pretagliati ideali per creare hamburger tradizionali e gourmet, confezionati in uno speciale imballo infornabile che permette la cottura promiscua con prodotti contenenti glutine nello stesso forno: un'ottima soluzione per garantire il mantenimento delle caratteristiche organolettiche del prodotto escludendo ogni rischio di

contaminazione.

Infine, sarà un’occasione per avere **informazioni sulla celiachia e sulla ristorazione senza glutine**, oltre che sui nuovi servizi che Schär Foodservice dedica al canale, come FoodSchaervice, la nuova piattaforma di e-learning rivolta a tutti gli operatori del settore alberghiero-ristorativo, che potranno così scoprire le opportunità del senza glutine, come offrirlo in sicurezza e avere consigli pratici sulla cucina gluten-free.