Dr. Schär e la Mini Pizza Margherita in imballo infornabile

mini-pizza-margherita-single-2014-1024x720-57628337

Dr. Schär Foodservice ripropone alla gastronomia professionale senza glutine, anche del consumo “on the go” dal bar, alle autostrade, all’aeroporto, la Mini Pizza Margherita senza glutine monoporzione e surgelata, ideale per offrire ai consumatori uno spuntino sfizioso e fragrante, in un nuovo e pratico imballo infornabile, sinonimo di velocità e di totale sicurezza, mantenendo l’inconfondibile sapore della pizza italiana.

L’innovativo imballo infornabile, adatto sia al forno tradizionale che al microonde, garantisce una cottura sicura al 100% ed elimina totalmente il rischio di contaminazione anche in caso di cottura simultanea con prodotti contenenti glutine.

In poche semplici mosse il ristoratore potrà offrire ai propri clienti celiaci o sensibili al glutine una croccante mini pizza margherita: è sufficiente inserire la singola confezione ancora imballata e surgelata in un forno tradizionale a 180° per 9 minuti o in un microonde a 360W per poco più di 2 minuti, estrarre lo snack e servirlo al consumatore ancora nel suo imballo.

Sicurezza, praticità e velocità sono i punti di forza dell’ imballo infornabile di Mini Pizza Margherita pensato per poter offrire alla clientela con esigenze nutrizionali specifiche un tradizionale spuntino “made in Italy” senza glutine e completamente senza rischi per la loro salute.

Mini Pizza Margherita Dr. Schär Foodservice è preparata con materie prime prive di glutine e frumento, mozzarella e salsa di pomodoro, senza aggiunta di grassi idrogenati, coloranti e conservanti.

Nel pratico formato monoporzione da 80g.

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 15 paesi europei. 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 Food Service, che risponde alle diverse esigenze dell’Horeca.

Dal 17 al 21 Gennaio, **Dr. Schär Foodservice sarà presente al SIGEP di Rimini, il 36° Salone Internazionale della Gelateria Pasticceria e Panificazione artigianali, con il suo progetto DS Pizza Point che, lunedì 19 dalle ore 10.30 presso l’area NIP del Padiglione B7, organizzerà il 16° Campionato Mondiale di Pizza senza glutine, in collaborazione con la Nazionale Italiana Pizzaioli.**

Per maggiori informazioni www.drschaer-foodservice.com