Focaccia Farcita senza glutine: la novità di Dr. Schär per il canale Horeca

focaccia-farcita-2014-0d6ea082

Focaccia: per i genovesi la vera è quella classica all’olio, in Toscana amano la “schiacciata” dal sapore rustico e intenso, mentre la ‘regina dello Stretto’ è la focaccia messinese guarnita con acciughe e pomodori. Da nord a sud della Penisola la focaccia s’impone nella tradizione culinaria come alimento versatile, che piace sia a grandi che a piccini e che si può gustare in molteplici maniere: come spuntino o merenda, ma anche come vero e proprio pasto farcita con salumi, verdure o formaggi, oppure usandola al posto del pane per accompagnare un secondo.

Dr. Schär Foodservice propone alla gastronomia professionale senza glutine, dal ristorante al bar fino al consumo “on the go” presso autostrade e aeroporti la Focaccia Farcita con prosciutto cotto e formaggio Schär senza glutine monoporzione e surgelata, nel nuovo e pratico imballo infornabile.

L’innovativo imballo infornabile è sinonimo di velocità e di totale sicurezza. È 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. Il ristoratore potrà scegliere tra tre metodi di preparazione per offrire ai propri clienti celiaci o sensibili al glutine una croccante focaccia farcita. La Focaccia Farcita Schär ancora imballata e surgelata può essere cotta in forno tradizionale a 200° per 12-13 minuti; in microonde a 600W per soli 45 secondi e successivamente in forno per 6-7 minuti; in microonde e poi nel tostapane per pochi minuti.

Sicurezza, praticità e velocità sono i punti di forza dell’ imballo infornabile di Focaccia Farcita Schär pensato per poter offrire alla clientela con esigenze nutrizionali specifiche un piatto versatile e nutriente senza glutine e senza rischi per la loro salute.

Focaccia Farcita Schär è preparata con materie prime prive di glutine e frumento, prosciutto cotto e formaggio, senza aggiunta di grassi idrogenati, coloranti e conservanti. Se conservato a - 18°C, il prodotto può durare fino a 12 mesi dalla data di produzione, mentre deve essere consumato entro 24

ore una volta scongelato.

Nel pratico formato monoporzione da 120g.

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. Per maggiori informazioni www.drschaer-foodservice.com