Schär, due novità al cioccolato per la gastronomia professionale

muffin-choco-single-2015-6df376e2

L’assortimento Dr. Schär Foodservice si arricchisce di due nuove referenze senza glutine create per il canale horeca e per la sua clientela intollerante al glutine.

La prima novità è data dalle Muffin Choco, morbide e soffici tortine senza glutine con gocce di cioccolato all’interno, sono dolci tipici della tradizione culinaria statunitense amati in tutto il mondo. Preparati con materie prive di glutine e frumento, uova, zucchero, farina di riso, cioccolato 11% e yogurt 4%, senza l’aggiunta di coloranti, conservanti e grassi idrogenati, sono monoporzionati per garantire una totale sicurezza e nessuno spreco di prodotto. Ideali sia a colazione che come snack. E’ disponibile nel formato monoporzione da 65g.

Choco-Cake-Single_2015La seconda corrisponde invece alla Choco Cake, la cui ricetta ricorda la famosa Sacher Torte: cacao, uova intere, zucchero, farina di mais e confettura di albicocche come farcitura e rigorosamente senza glutine. Monoporzione e surgelata, veloce da scongelare (1-2 h a temperatura ambiente) e subito pronta da servire Choco Cake è il dolce ideale per concludere un menu gluten free. Nella pratica confezione da 100g, è surgelata e si mantiene fino a 12 mesi dalla data di produzione se conservata a -18°C. Da consumarsi entro 24 ore se scongelata.

Le due nuove referenze Dr. Schär Foodservice sono studiate per andare incontro alle esigenze di praticità, sicurezza alimentare e velocità di servizio della gastronomia professione senza glutine e permettono al ristoratore di offrire alla propria clientela con esigenze nutrizionali specifiche due dolci conosciuti e apprezzati in tutto il mondo senza glutine e completamente senza rischi per la loro salute.

Dr. Schär è leader europeo del mercato senza glutine, un’azienda storica ma sempre all’avanguardia che soddisfa le esigenze di alimentazione gluten free ed è presente in oltre 60 Paesi nel mondo. 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 Foodservice, che risponde alle diverse esigenze dell’Horeca.