Dr. Schär: soluzioni gluten free per la ristorazione professionale

chefhomeit-90e1f9b3

Dr. Schär Foodservice ha studiato una gamma di referenze innovative per dare una risposta adeguata e sicura al ristoratore che vuole inserire il senza glutine nella propria offerta: sicurezza alimentare garantita, grazie alle monoporzioni e all'innovativo imballo infornabile che escludono il rischio di contaminazione e garantiscono al gestore un servizio rapido; prodotti senza glutine di qualità per offrire un menù completo dalla colazione, ai piatti pronti per il pranzo, fino agli snack.

L'imballo infornabile garantisce il 100% della sicurezza

Permette la cottura promiscua con prodotti contenenti glutine

Il confezionamento individuale evita lo spreco di prodotto

Permette di reagire in modo mirato, facile e veloce a un'ordinazione di senza glutine

Garantisce sicurezza e spensieratezza sia al ristoratore che al consumatore

Per maggiori informazioni: www.drschaer-foodservice.com