Dr. Schär Foodservice: Pizza senza glutine in totale sicurezza

eu-food-service-mix-2016-300dpi-450c5ed4

La ristorazione fuori casa rappresenta la nuova “frontiera” nel campo del senza glutine, un confine che Dr. Schär, da oltre 35 anni leader europeo del mercato senza glutine, ha deciso di conquistare istituendo nel 2009 la divisione Dr. Schär Foodservice, che risponde alle diverse esigenze dell’ Horeca. La pizza è una delle regine della tavola italiana, Dr. Schär Foodservice ha quindi studiato quattro prodotti specifici per la ristorazione professionale per permettere al ristoratore di offrire alla sua clientela intollerante al glutine una gustosa pizza gluten free in totale sicurezza.

Risultato della ricerca e competenza di Dr. Schär è l’innovativo Impasto Pizza surgelato monoporzione, senza glutine e senza lattosio: accorcia i tempi di preparazione, diminuisce il consumo di farina da spolvero, è versatile e si adatta a preparazioni sia salate, come crackers, focacce, sgonfiotti ma anche gnocchi e strozzapreti che dolci, ad esempio buonissime pizze dessert da farcire a piacimento con ingredienti naturalmente privi di glutine. L’Impasto Pizza Schär si presenta come una pallina di pasta, con il grande vantaggio di essere surgelato e di poter così durare più a lungo nel freezer di ristoranti e pizzerie avendo una ‘shelf life’ di ben 14 mesi. La sua confezione singola permette inoltre di gestire al meglio le porzioni, qualunque sia il piatto che si vuole preparare

In abbinamento Dr. Schär Foodservice propone la Farina Stendipizza, una farina di riso, senza glutine e senza lattosio in comoda confezione da 5 kg, ideale come farina da spolvero per tutte le pizze ma perfetta anche per leggere impanature.
La Base Pizza è invece la soluzione pratica e veloce per ogni pizzeria. La pasta della pizza è già stesa, ha un diametro di 27 cm, è surgelata e precotta e fornita con teglia anticontaminazione. La Base Pizza è senza glutine, senza frumento, senza lattosio e senza conservanti, subito pronta da condire ed infornare: è l’ideale per chi ha problemi di spazio in cucina e vuole una soluzione veloce e sicura.

Infine Food Service Mix, una farina universale ottima anche per le torte, il pane e mille altri preparazioni senza glutine, completa l’offerta per la ristorazione professionale.