Dr. Schär Foodservice stringe una partnership con Valtur

image003-98289a3a

Dr. Schär, leader europeo da oltre 35 anni del mercato del senza glutine, stringe una partnership con Valtur, leader italiano nella gestione di resort turistici, per offrire alla clientela con esigenze nutrizionali specifiche soluzioni senza glutine a colazione, pranzo e cena.

“L’obiettivo della divisione Foodservice del Gruppo Dr. Schär è sempre stato quello di dare soluzioni concrete e pratiche sia ai ristoratori che alla loro clientela con esigenze nutrizionali specifiche, un segmento in forte crescita che ha bisogno di trovare una risposta adeguata e sicura nella ristorazione e nell’hotellerie- dichiara **Lex Barreveld**, Key Account Manager Dr. Schär Foodservice *– E’ da questi presupposti che è nato il progetto di legarci a Valtur, uno dei principali player del settore turistico”.*

L’offerta a marchio Schär per la ristorazione professionale risponde alle esigenze di praticità, velocità e soprattutto sicurezza dei professionisti dell’horeca. Le soluzioni proposte sono quindi studiate per poter offrire alla clientela un prodotto gluten free senza rischi e senza impattare sul normale andamento delle cucine.

Dr. Schär Foodservice metterà a disposizione di Valtur una vasta gamma di referenze gluten free in pratiche monoporzione per la colazione: i biscotti al burro Petit Single, le golose merendine di pan di spagna ricoperte di cioccolato Pausa Ciok, le Magdalenas Single, tortine con un goloso ripieno di albicocca, i Nocciolí, leggere cialde ripiene di una deliziosa crema con pezzi di nocciola, e ancora Fette Croccanti e Cracker Pocket, entrambi perfetti da spalmare; non mancano i cereali: Müsli e Corn Flakes, ideali per chi ama le colazioni gustose ed equilibrate e ancora i morbidi Panini e le croccanti Fette Biscottate. Inoltre gli amanti della colazione più tradizionale possono ordinare un caldo Croissant à la Francaise, perfetto per essere farcito sia con un ripieno dolce che salato

A disposizione degli chef la nuova pasta Schär ideale per i primi piatti di pranzo e cena. Penne e Fusilli, in esclusiva per il settore dell’horeca sono stati completamente rinnovati: nuovo formato, nuovo

pack e nuova ricetta. Il nuovo pratico formato da 1 kg, che sostituisce quello da 500g, consente al ristoratore di ridurre i costi, oltre ad essere più pratico da utilizzare, grazie alle maggiori dimensioni della confezione. La nuova ricetta, inoltre, formulata sempre con materie prime di alta qualità e rigorosamente senza glutine, soddisfa a pieno le esigenze di chi opera nella ristorazione. essendo stata sviluppata per la doppia cottura, mantiene infatti perfettamente la consistenza al dente anche dopo il rinvenimento.

A completamento dell'offerta i Savoiardi Schär con cui gli chef potranno sbizzarrirsi in dolci 100% gluten free utilizzandoli come base per i dolci al cucchiaio come il tradizionale Tiramisù e la classica Zuppa Inglese o per dessert più articolati come l'elegante Charlotte.