

Schär presenta il nuovo Tortino al cioccolato gluten free

schar-food-service7242-12aab686

Dr. Schär Foodservice, la divisione dedicata al canale ho.re.ca. del gruppo Dr. Schär, presenta il Tortino al cioccolato Schär senza glutine. Nella versione classica è forse uno dei dolci più famosi e replicati al mondo, una vera icona per gli amanti del cioccolato. Il suo cuore fondente, da scoprire affondando il cucchiaino nel soffice impasto, avvolge amabilmente il palato ed è un'autentica esplosione di golosità.

Con il Tortino al cioccolato Schär i professionisti della ristorazione potranno offrire alla propria clientela con esigenze gluten free la possibilità di concludere in dolcezza un pranzo o una cena fuori casa, arricchendo il loro menu con un dolce scenografico, amato da tutti. Le personalizzazioni di questo dessert sono infinite, dall'accostamento ai frutti rossi, con una spolverata di zucchero a velo, alla pallina di gelato alla vaniglia senza glutine e una fogliolina di menta, per dare un tocco di freschezza. Senza glutine e senza frumento, il Tortino al cioccolato Schär è preparato con il 22% di cioccolato fondente e con uova e burro di alta qualità garantiti Schär. È inoltre confezionato in comode e sicure monoporzioni e surgelato, per assicurare così una lunga shelf life – 16 mesi - e consentire il mantenimento del sapore e delle caratteristiche organolettiche. Infine è molto facile e veloce da preparare, poiché richiede pochissimi minuti in forno tradizionale e meno di un minuto in forno microonde.

Il nuovo Tortino al cioccolato Schär sarà disponibile da ottobre 2020.