Dr. Schär al Sigep per il campionato di pizza senza glutine

dddd-d4ed0012

Dal 23 al 27 Gennaio, Dr. Schär Foodservice sarà presente al SIGEP di Rimini, il 37° Salone Internazionale della Gelateria Pasticceria e Panificazione artigianali e lunedì 25 dalle ore 10.30 presso la Sala Mimosa del Padiglione B6, organizzerà il 17° Campionato Mondiale di Pizza senza glutine, in collaborazione con la Nazionale Italiana Pizzaioli.

I “maestri” della pizza avranno modo di dimostrare la loro arte, venendo giudicati in base al gusto, all’aspetto e all’originalità della pizza, creata con gli impasti senza glutine Schär gluten free: in particolare si destreggeranno con la pallina pizza surgelata, molto versatile e dall’immediata preparazione.

Al vincitore del Campionato Mondiale di Pizza senza glutine verranno offerte due magiche notti tra le campagne toscane con la possibilità di fare un corso di cucina o prender parte a una degustazione di vini. Lo stand Dr. Schär Foodservice, situato nell’area NIP, padiglione D3, offrirà importanti spunti e novità riguardanti il settore della ristorazione senza glutine, oltre che assaggi di pizza gluten free cotta al momento dai maestri pizzaioli.

Dr. Schär Foodservice ha 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. Risultato della ricerca e competenza di Dr. Schär è l’innovativo Impasto Pizza 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 che dolci. In abbinamento Dr. Schär Foodservice propone la Farina Stendipizza, una farina di riso, senza glutine e senza lattosio, indispensabile per stendere e lavorare le pizze.

La Base Pizza, anch’essa senza lattosio, surgelata e precotta e fornita con teglia anticontaminazione, è invece l’ideale per chi predilige velocità e praticità: la pasta della pizza è già stesa ed è perfetta per

chi ha problemi di spazio in cucina. 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. Tutti i prodotti Dr. Schär Foodservice firmati Schär sono privi di glutine e frumento, studiati per azzerare il rischio di contaminazione e pensati per le esigenze della gastronomia professionale.

Per informazioni e adesioni, contattare il numero 335 1090240 oppure 0543 35938 dal lunedì al venerdì dalle 09.30 alle 19.00 oppure scrivere a dsp@nipfood.com

Per maggiori informazioni visitare il sito http://www.drschaer-foodservice.com/it/