



## Dr. Schär, único representante de la alimentación sin gluten en Madrid Fusión 2017

24-01-2017

Dr. Schär ha compartido en Madrid Fusión 2017 todo su expertise e innovadores productos diseñados para el sector de la restauración, como único representante de la alimentación sin gluten. De esta manera, el líder europeo en esta categoría ha acudido al congreso gastronómico más importante de nuestro país para presentar 'Tu momento Schär', un taller que gira en torno a las peculiaridades de la dieta sin gluten desde la perspectiva de los profesionales del sector horeca e impartido por **Andrea Tumbarello**, reconocido chef internacional y *brand ambassador* de Schär.

Durante la celebración de 'Tu momento Schär', los asistentes pudieron descubrir la gran variedad de alternativas que la marca ofrece al restaurador para adaptar y favorecer la oferta sin gluten al canal horeca de manera sencilla. Andrea Tumbarello, fue el encargado de compartir todas las claves y consejos con los invitados del espacio #HorecaSinGLuten de Schär y destacaba que *"Dr. Schär Foodservice aporta a nuestro día a día soluciones eficaces e innovadoras de primera calidad, que nos permiten poner a disposición de nuestros clientes platos y recetas elaborados con las mejores materias primas y el mejor sabor y, lo que es más importante aún para aquellos que padecen alguna intolerancia al gluten, cumpliendo siempre los más altos estándares de seguridad. Un ejemplo de ellos son los formatos de porciones individuales que ayudan a que los alimentos mantengan toda su frescura y sabor, o los prácticos envases aptos para el horneado que evitan la contaminación cruzada en la cocina"*.

Y es que a través de Dr. Schär Foodservice, el canal profesional de Dr. Schär colabora estrechamente con el sector de la restauración, proporcionándole una amplia gama de productos sin gluten que se adapta a todas las necesidades del sector, desde platos precocinados listos para tomar en unos minutos o productos congelados, pan o harinas. En definitiva, Dr. Schär Foodservice aporta soluciones eficaces e innovadoras que cubren desde el desayuno hasta la cena, con una amplia variedad de productos tanto dulces como salados.

Gracias al compromiso de Dr. Schär Foodservice, los restaurantes, pizzerías, bares, comedores, hoteles, áreas de restauración y aeropuertos pueden seguir ofreciendo de una manera segura nuevas opciones a las personas celiacas que necesitan de soluciones que se adapten a su estilo de vida, sin dejar de aportarles el sabor y la textura imprescindibles para una alimentación

agradable, sana y segura.

Asimismo, con el firme propósito de facilitar la cocina y dieta sin gluten, tanto a los restauradores como a los consumidores, Dr. Schär Foodservice ha aprovechado su presencia en Madrid Fusión 2017 para presentar su nuevo blog 'Horeca sin gluten', desarrollado para cubrir las necesidades específicas de la hostelería con soluciones, consejos e información de interés para su actividad, totalmente adaptados a su colectivo.

[horecasinluten.com/](http://horecasinluten.com/)  
[www.drschaer.com/es/foodservice](http://www.drschaer.com/es/foodservice)