



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /

Dr. Schär, 30 años ofreciendo productos sin gluten para las personas celíacas

Dr. Schär, 30 años ofreciendo productos sin gluten para las personas celíacas

Martes, 15 de octubre 2013

Las personas con necesidades alimentarias especiales, que no pueden incluir el gluten en su dieta, 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 y sana a la vez. En este sentido, Dr. Schär ofrece, desde hace más de 30 años, respuestas saludables e innovadoras para una dieta sana sin gluten.

Schär cuenta con el surtido sin gluten más grande del mundo. Ha desarrollado una amplia gama de productos sin gluten, tradicionales y congelados que son de gran prestigio, innovadores y seguros, ofreciendo sabor, variedad y calidad a través de sus marcas: 'Schär', 'Beiker', 'Glutafin', 'Glutano' y 'Trufree'. Además ha incorporado recientemente a su portfolio los productos congelados de la gama 'DS'. La nueva gama de congelados Schär incluye pizzas, platos preparados, postres y helados, panes y pastelería, o palitos de pollo y pescado. Con estas nuevas recetas, Schär ofrece nuevas posibilidades a las personas celíacas y a los profesionales que velan por su alimentación.

Su elevada especialización industrial, en gran parte basada en técnicas de producción desarrolladas por la propia empresa, garantiza en cualquiera de sus centros de producción valores de contenido de gluten de menos de 10 ppm.

La historia de Dr. Schär en el ámbito de la investigación y el desarrollo se remonta a 2003 con la creación del centro Dr. Schär R&D Centre situado en el Area Science Park de Trieste, que destaca como uno de los centros científicos y tecnológicos más importantes a escala nacional e internacional. Dr. Schär R&D Centre emplea actualmente a 12 investigadores y desarrolladores, dispone de instrumentación de vanguardia en el sector y colabora habitualmente con universidades y centros de investigación de gran relevancia tanto en Italia como en otros países. Gracias a este centro de investigación altamente cualificado y dinámico, Dr. Schär hoy en día puede estar orgulloso de su liderazgo en el sector de los productos sin gluten y de otras necesidades alimentarias nutricionales.

Una cocina más innovadora de la mano de Ramon Freixa

En su constante compromiso por la calidad y la innovación, Dr Schär ha contado con la creatividad del reconocido chef **Ramon Freixa** para la elaboración de cuatro nuevas recetas sin gluten, realizadas en exclusiva para la marca. A través de cuatro vídeos explicativos, Ramon Freixa, que cuenta con dos estrellas Michelin, prepara innovadoras y creativas recetas sin gluten, combinando cítricos, frutos rojos, vainilla y vino, entre otros ingredientes, y utilizando una selección de productos sin gluten de Schär, como 'Millefoglie', 'Penne', 'Gnocchi di patata', 'Disco Ciok', 'Pan Gratí', o el preparado para postres 'Mix Dolci'. Fáciles de preparar, los vídeos de las recetas, explicadas paso a paso, están ya disponibles en la página web del [Club Schär](#).

www.schaer.com