



?Dr. Schär Foodservice lanza los panecillos sin gluten envasados, para el canal horeca

22-04-2014

Dr. Schär Foodservice, el canal profesional de Dr. Schär, lanza al mercado el pan de hamburguesa sin gluten. Un nuevo producto que estará disponible a partir del mes de mayo en comedores, restaurantes, áreas de restauración, aeropuertos, hoteles...

Este pan de hamburguesa es el aliado perfecto para el mercado de la restauración, ya que garantiza un 100% de seguridad a las personas que no pueden incluir el gluten en su dieta. El innovador y práctico sistema de envasado, en porciones individuales y con papel de hornear, protege al pan de cualquier riesgo de contaminación permitiendo su preparación simultánea con otros productos de panadería convencionales con gluten. El resultado es un pan crujiente y delicioso.

En su apuesta por seguir ofreciendo un amplio surtido de productos de calidad y gran sabor, Dr. Schär Foodservice, afianza con este lanzamiento su compromiso por mejorar la calidad de vida de todas las personas con necesidades alimentarias especiales, ya que su pan de hamburguesa no contiene gluten, trigo, lactosa ni huevo.

Asimismo, desde Dr. Schär Foodservice se quiere facilitar la cocina sin gluten al mercado de la restauración, por ello en su página web los profesionales del sector hotelero, colectividades, restauración, catering, bar y vending, pueden consultar toda la información de interés para su actividad.

Con la puesta en escena del pan de hamburguesa sin gluten, Dr. Schär Foodservice continúa proporcionando soluciones innovadoras y eficaces en el mundo de la restauración para celíacos, garantizando fiabilidad, gran calidad, y plena satisfacción de los restauradores y consumidores.

www.drschaer-foodservice.com