



Dr. Schär Foodservice lanza una nueva *focaccia* sin gluten, con jamón y queso

11-06-2015

Dr. Schär Foodservice ha lanzado una nueva *focaccia* sin gluten, con jamón y queso, presentada en formato individual y envuelta en papel apto para hornear, para que se pueda preparar de forma rápida y segura en el mismo horno en el que se hornean otros alimentos con gluten.

En hostelería muchas veces no resulta sencillo responder a las necesidades de las personas celíacas o con sensibilidad al gluten, que a menudo se ven obligadas a renunciar a comer fuera de casa. No obstante, la oferta gastronómica sin gluten en colectividades, restaurantes, hoteles y bares supone una gran oportunidad para el sector, pues cada vez existe mayor demanda de este tipo de productos.

Por ello Dr. Schär Foodservice, el canal profesional de Dr. Schär, colabora estrechamente con el sector de la restauración para mejorar día a día la calidad de vida de los consumidores con necesidades nutricionales específicas. Así, recientemente ha ampliado su catálogo de productos lanzando su nueva *focaccia* sin gluten con jamón y queso, uno de los *tentempiés* más tradicionales de la cocina italiana.

Gracias a su innovador formato, presentado en porciones individuales envueltas en papel apto para hornear, la *focaccia* sin gluten con jamón y queso de Dr. Schär se puede preparar en apenas unos minutos y se pueden tomar en cualquier lugar, lo que le convierte en un *snack* perfecto para niños y adultos. Además, este nuevo producto ha sido cuidadosamente preparado para que las personas intolerantes al gluten puedan consumirlo sin preocupaciones.

La nueva *focaccia*, elaborada con el mejor queso y jamón, homenajea a la cocina italiana más tradicional, y es el aliado perfecto para el sector de la hostelería, ya que garantiza un 100% de seguridad a las personas que no pueden incluir el gluten en su dieta. Su práctico sistema de envasado, ya presente en otros productos de la compañía, facilita que la *focaccia* se pueda preparar de forma rápida y segura en el mismo horno en el que se hornean otros alimentos con gluten.

Con el lanzamiento de este nuevo producto, Dr. Schär Foodservice, reafirma su apuesta y compromiso por proporcionar soluciones innovadoras y eficaces en el mundo de la restauración sin gluten, garantizando fiabilidad, gran calidad, creatividad y plena satisfacción de los restauradores y consumidores.

www.drschaer-foodservice.com