



'Mini-Baguette', la nueva apuesta 'sin gluten' de Dr. Schär Foodservice

04-12-2013

Los panecillos sin gluten 'Mini-Baguette' son la nueva apuesta de Dr. Schär Foodservice. Este innovador formato para hornear, garantiza un 100% de seguridad y está protegido de cualquier riesgo de contaminación.

En Europa el número de personas con intolerancia o sensibilidad al gluten aumenta de un año a otro. Concretamente en España, aproximadamente 60.000 personas han sido diagnosticadas de enfermedad celíaca, aunque se estima que tan solo 1 de cada 7 celíacos están propiamente diagnosticados. Sin embargo, al mercado de la restauración muchas veces no le resulta factible responder a las necesidades de las personas celíacas, que a menudo se ven obligadas a renunciar al placer de comer fuera de casa.

En este sentido, Dr. Schär Foodservice, el canal profesional de Dr. Schär, colabora con el sector de la restauración, mediante productos y servicios adaptados a su actividad para mejorar la calidad de vida de los consumidores con necesidades nutricionales específicas, como la intolerancia al gluten.

Así, Dr. Schär Foodservice lanza al mercado 'Mini-Baguette', crujientes y sabrosos panecillos sin gluten, similares a la *baguette* francesa. El innovador y práctico sistema de 'Mini-Baguette', envuelto con papel de hornear, protege a los panecillos de cualquier riesgo de contaminación, permitiendo su preparación simultánea con otros productos de panadería convencionales con gluten. De este modo, 'Mini-Baguette' se presenta como 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.

Con el lanzamiento de este nuevo producto, Dr. Schär Foodservice reafirma su apuesta de 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.

Asimismo, desde Dr. Schär Foodservice se quiere facilitar la cocina sin gluten al mercado de la restauración, para la cual se ha creado una nueva página web en la que operadores profesionales del sector de las colectividades, hotelero, restauración, catering,

bar y vending, podrán consultar a partir de ahora consejos y e información de interés para su actividad.

Gracias al compromiso de Dr. Schär Foodservice, los comedores y colectividades en general, los restaurantes, pizzerías, bares, hoteles, áreas de restauración y aeropuertos pueden seguir ofreciendo nuevas posibilidades a las personas celíacas 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 a la vez.

www.drschaer-foodservice.com/es