



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /

Scha?r propone un menu? completo gluten free con todos los ingredientes típicos de la Navidad

Scha?r propone un menu? completo *gluten free* con todos los ingredientes típicos de la Navidad

Martes, 20 de diciembre 2016

En estas fechas tan señaladas Scha?r quiere estar cerca de aquellas personas con necesidades alimentarias especiales que no pueden incluir el gluten en su dieta; soluciones para que todo el mundo pueda disfrutar de recetas típicas de estas festividades con un toque original y *gluten-free*.

Para ello, Scha?r, marca número uno en Europa de productos sin gluten, propone cuatro apetitosas recetas sin gluten con todo el sabor, la calidad y la textura imprescindibles para no renunciar a ningún momento de la Navidad: *Schiacciata*, *Sopa con vino blanco* y *croutons de canela*, *Jamo?n cocido en masa de pan* y *Tarta de mazapa?n y chocolate*. Un menu? completo con entrante, primer y segundo plato y postre, todos ellos con ingredientes típicos de la cocina navideña.

Schär está presente en el sector de la hostelería con un amplio surtido de valiosos y sabrosos productos sin gluten y además ha incorporado recientemente a su portfolio los productos congelados de la gama DS. La nueva gama de congelados Scha?r incluye pizzas, platos preparados, postres y helados, panes y pastelería, o palitos de pollo y pescado. Con estas recetas, Scha?r ofrece nuevas posibilidades a todos los profesionales para poder atender las necesidades de las personas celiacas.

La firma, no solo suministra a restaurantes, pizzerías y cafés, sino también a colectividades, hoteles, compañías aéreas, máquinas expendedoras automáticas o estaciones de servicio en autopistas. La oferta de productos de food service garantiza a los consumidores calidad y seguridad sin gluten.

www.drschaer.com/es/