



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

20-12-2016

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*, *Jamón cocido en masa de pan* y *Tarta de mazapa* y *chocolate*. Un menú 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/