NIPfood conquista il Guinness World Record con il Pane Francesco

wp-20131116-064-0211ba0e 

Al Gluten Free Expo di Brescia, NIPfood ha ottenuto il Guinness World Record con “Francesco”, il pane senza glutine più grande del mondo. Un pane di oltre50 metridi lunghezza, realizzato al 100% gluten free con oltre250 kgdi farina senza glutine per la ristorazione professionale Foodservice Mix, forniti da Dr. Schär, main sponsor dell’iniziativa e leader nel mercato europeo del senza glutine.

Questo Guinness dei Primati fa seguito ad un altro grande record senza glutine, realizzato lo scorso dicembre: la pizza gluten free più grande al mondo, Ottavia, creata ancora una volta grazie a Dr.Schär e NIPfood.

“Francesco” è stato cotto in uno speciale forno con una base in pietra refrattaria di 3 mt e 1 tonnellata di peso: dopo la sua realizzazione all’interno del Brixia Expo Fiera di Brescia, il pane senza glutine più grande del mondo è stato tagliato ed offerto al pubblico, entrando così di diritto nel Guinness World Record.

Dr. Schär Foodservice era presente alla fiera con il suo progetto DS Pizza Point, network di ristoranti e pizzerie senza glutine in tutta Italia, il cui concept è stato presentato ai ristoratori.