Pane Bianco Single: la nuova referenza gluten free di Dr. Schär

eu-panebianco-80g-2017-a6f217fd

Per rispondere alle diverse esigenze del settore Ho.re.ca, Dr. Schär Foodservice, divisione dedicata alla ristorazione fuori casa del Gruppo Dr. Schär, presenta Pane Bianco Single, nuova referenza gluten e lactose free del comparto pane.

Ideale per la gastronomia professionale, l'hotellerie, il settore collettivo e quello dell'on the go Pane Bianco Schär è versatile e sicuro: la pratica monoporzione annulla completamente il rischio di contaminazione e riduce gli sprechi; le due morbide fette di pane bianco, inoltre, sono perfette sia per la preparazione di sandwich che per essere tostate, oltre che come accompagnamento dei pasti.

Pane Bianco Single è preparato con materie prime rigorosamente senza glutine e prive di frumento. Ma non solo, essendo anche senza lattosio permette al ristoratore di soddisfare quella parte di clientela che ha diverse esigenze nutrizionali specifiche.

Pane Bianco Single è solo l'ultima novità del segmento pane che comprende anche 4 referenze frozen, proposte nell'innovativo imballo infornabile, come la tradizionale Ciabatta bianca, la Ciabatta Rustica con semi di girasole e di lino, la Rosetta, un croccante panino ideale da farcire e gli Hamburger Roll, un panino pretagliato e versatile pensato e creato per accontentare sia gli amanti dei gustosi cheeseburger, sia i fan del più tradizionale panino farcito. Sempre surgelato ma in pack da 5, il rustico Pane ai Semi. Infine, a chiudere l'assortimento ambient, le Mini Baguette, da sfornare in pochi minuti e i morbidi Panini.

www.drschaer-foodservice.com