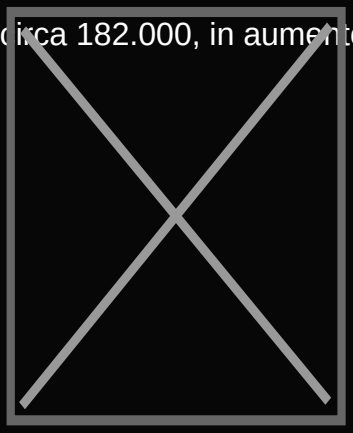
Dessert Carte D’Or: la stessa qualità di sempre ma da oggi senza glutine

cdo-mousse-al-cioccolato-15b63f87

Unilever Food Solutions presenta cinque proposte Dessert Carte D’Or oggi senza glutine: Panna Cotta, Crema Catalana, Mousse al Cioccolato, Sorbetto al Limone, i “classici” Dessert Carte D’Or, che hanno ottenuto la certificazione Senza Glutine e la nuova ricetta Tiramisù con Mascarpone, novità assoluta 2018, arricchita di mascarpone e Gluten Free.

I Dessert Carte D’Or Senza Glutine completano l’offerta di prodotti Gluten Free di Unilever Food Solutions per i professionisti in cucina: oltre 50 referenze per creare facilmente e velocemente tante ricette gustose e senza glutine e soddisfare così le esigenze di un numero sempre crescente di clienti di seguire una dieta specifica. Secondo la Relazione annuale 2015 al Parlamento del Ministero della Salute (pubblicata sul sito AIC, Associazione Italiana Celiachia) i celiaci diagnosticati in Italia sono circa 182.000, in aumento costante ogni anno del 5%.



I preparati per Dessert Carte D’Or Senza Glutine sono prodotti estremamente pratici, affidabili e versatili. Si preparano in modo semplice e veloce e garantiscono qualità elevata anche in assenza di personale specializzato. È sufficiente inoltre sostituire o diluire il latte con succo di frutta, purea di frutta o infusi per dare vita a originali proposte di dolci.

Sempre con l’obiettivo di facilitare il lavoro dello Chef e aiutarlo a gestire senza difficoltà e stress le richieste di clienti intolleranti al glutine Unilever Food Solutions ha realizzato 3 utili strumenti, disponibili e scaricabili sul sito Unilever Food Solutions nella sezione Ispirazione per gli Chef nell’area dedicata ad Allergie, intolleranze e senza glutine:

- il Ricettario senza glutine, ideato dallo Chef Marco Pascazio di Eccelsa, Istituto Alta Formazione del Gusto Alimentare, con tante ricette sia di carne che di pesce;

- la Guida alla gestione degli allergeni nelle cucine professionali per orientarsi tra allergie, intolleranze, celiachia, evitare i rischi di contaminazione, affrontare le emergenze e molte altre informazioni indispensabili per una gestione responsabile della propria attività;

- i Video tutorial nei quali scoprire trucchi e suggerimenti per gestire senza troppe difficoltà la richiesta di piatti senza glutine.