Schär presenta le nuove pizze senza glutine

scarglue-832ff9eb

La pizza è la regina della tavola italiana, oltre che il piatto simbolo del made in Italy nel mondo. Tutti la amano, ma non tutti possono mangiarla. O meglio, non potevano. Perché oggi anche i celiaci e gli intolleranti al glutine possono gustare la loro pizza preferita, al ristorante o a casa, grazie ai prodotti Schär. L'azienda altoatesina, presente in oltre 60 paesi nel mondo e leader europeo degli alimenti senza glutine, ha sviluppato la linea di pizze senza glutine frozen 'Bontà d'Italia', con 6 diverse varietà per accontentare tutti i gusti: margherita, margherita lactose free, mini pizza margherita, salame, prosciutto e funghi e Veggie con verdure grigliate e base ai cereali. Proprio quest'anno, la linea è stata oggetto di un importante rilancio, con una nuova ricetta per l'impasto, materie prime selezionate e rigorosamente made in Italy e una cottura in forno su pietra come da tradizione.

Pizze senza glutine croccanti e sottili, proprio come appena sfornate dal pizzaiolo preferito! Non a caso, la 'più amata dagli Italiani', ovvero la pizza margherita 'Bontà d'Italia' Schär è stata insignita del premio "Sapore dell'Anno" 2018 nella categoria prodotti gluten-free. Per chi ama, invece, impastare da solo la propria pizza, la farina Mix B Schär, con farina di lenticchie, garantisce una migliore lavorabilità dell'impasto e un'eccellente lievitazione, senza glutine e senza amido.

Il 16 maggio, in occasione della Giornata Mondiale della Celiachia, Sonia Peronaci, 'testimonial ai fornelli di Schär', ha rivisitato le pizze senza glutine della linea 'Bontà d'Italia' rendendole vere e proprie prelibatezze gourmet, grazie alla sua fantasia e all'utilizzo di tanti ingredienti tipici della tradizione gastronomica delle Regioni italiane, come ulteriore dimostrazione della qualità e dell'estrema versatilità delle pizze Schär!

Da oltre 35 anni, Schär ha come mission quella di conciliare le esigenze di chi deve seguire un'alimentazione speciale, come celiaci, allergici al grano e intolleranti al glutine, con il piacere e la gioia di vivere. A iniziare proprio dal piacere della pizza, ma sempre con una grande attenzione alla salute: *«Oggi sono molti gli Italiani, soprattutto donne, che hanno disturbi collegati all'assunzione di glutine* – dichiara **Sara D'Agostini**, Marketing Manager Italia di Schär – *un pubblico molto vasto e sempre più esigente. Come abbiamo deciso di rispondere ai bisogni di queste nuove consumatrici?*

Puntando sempre di più non solo sulla grande attenzione alla Ricerca & Sviluppo, sulla scelta di materie prime e ingredienti di qualità e sull'utilizzo di tecniche produttive d'avanguardia ma anche focalizzandoci sul gusto. Gusto è sinonimo di sapore, piacere, gioia, godimento e soddisfazione. Queste caratteristiche sono l'obiettivo che ci proponiamo ogni giorno nel realizzare i nostri prodotti, nel creare nuove ricette. Anche e soprattutto per quanto riguarda la pizza, in modo che anche chi deve seguire una dieta gluten-free, non debba più rinunciare al piacere una gustosa e fragrante pizza!»