Savoiardi Schär: da oggi la nuova ricetta tradizionale sarda

savoiardi-pack-9f1adaa2

È uno dei caposaldi della pasticceria italiana e ingrediente base dell'amato tiramisù: il biscotto Savoiardo, con la sua morbidezza e sapore unico, è la base perfetta per la creazione di deliziosi dessert al cucchiaio, sempre presenti nei menù dei ristoranti. E affinché il canale ho.re.ca.possa offrire alla propria clientela con esigenze gluten-free la possibilità di concludere in dolcezza un pranzo o una cena fuori casa, Dr Schär Foodservice propone i Savoiardi senza glutine Schär. Oggi ancora più buoni, grazie alla nuova ricetta ispirata alla tradizionale sarda, rielaborata in chiave senza glutine.



I professionisti della ristorazione potranno così arricchire il proprio menù con tanti golosi dolci al cucchiaio senza glutine, dai più classici ai più creativi, con la garanzia di offrire ai propri clienti dei piatti gustosi e al contempo sicuri per la loro salute. I nuovi Savoiardi si presentano come quelli tradizionali sardi: dei biscotti allungati, dalla caratteristica consistenza "spugnosa" e dal colore dorato.

Realizzati con il 38% di uova fresche da allevamento a terra, senza glutine, senza frumento, senza lattosio, senza conservanti e senza olio di palma, i nuovi Savoiardi sprigionano un piacevole aroma di vaniglia e limone, il che li rende perfetti, oltre che per la preparazione di dolci, anche per essere serviti in accompagnamento al caffè o tè. Cambia la ricetta, cambia anche il formato: i nuovi Savoiardi saranno infatti disponibili nella più pratica confezione da 200g che andrà a sostituire quella da 150g.