Schär: arriva il croissant à la francaise senza glutine nell'imballo infornabile

20240402105154croissant-5ceb0c9d

Il **croissant senza glutine in imballo monoporzione infornabile**: questa la novità che Schär Foodservice, divisione dedicata al canale Horeca del Gruppo **Dr. Schär**, si appresta a commercializzare nel mese di aprile.

Con un alto contenuto di fibre, il Croissant à la francaise Schär ha un **gusto delicato e una consistenza sfogliata**. Grazie alla sua versatilità è **perfetto sia per farciture dolci che salate,** ma il punto di forza del prodotto risiede soprattutto nella **semplicità e velocità di preparazione**: dopo averlo preso dal freezer, **si inserirà nel forno senza aprire la confezione** e in 1 minuto e 15 secondi di microonde a 360W o in 9 minuti nel forno tradizionale preriscaldato a 200 °C, si potrà servire un caldo e fragrante croissant gluten-free in totale sicurezza, sia per l'operatore che per il cliente.

L'**imballo infornabile** permette infatti la **cottura promiscua nello stesso forno con prodotti contenenti glutine**, escludendo ogni rischio da contaminazione e consentendo anche a chi non dispone di due forni separati di servire il senza glutine in totale serenità. Una **soluzione comoda** per tutti gli operatori del fuori casa che desiderano offrire ai propri clienti celiaci e sensibili al glutine prodotti di qualità in modo veloce e sicuro.