

# ÖSTERREICH IST GLUTENFREI!

Zumindest bietet Dr. Schär Foodservice das an und überzeugt durch Qualität. Seit mehr als 30 Jahren bietet die Unternehmensgruppe Dr. Schär Menschen mit speziellen Ernährungsbedürfnissen das breiteste Sortiment an schmackhaften und qualitativ hochwertigen, glutenfreien Produkten. ♦ *Text: Peter Eder*



XXXXXXXX: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX XXXXX XX  
XXXXXXXXXX X XXXX XXX X XXXXXXXXXXXXXXX



»XXXXXXXXXX  
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX  
XXXXXXXXXXXX«

**D**er hauseigene Dr. Schär Foodservice bedient die Hotellerie und Gastronomie mit passenden Lösungen. Brot, Pasta, Kekse und Müsli sowie Mehle, Cerealien und Tiefkühlprodukte. Für zwischendurch gibt es sogar Snacks wie den Schär Muffin Choco, die Haselnuss-Waffelschnitte oder auch die Salinis, knusprige kleine Salzbrezeln.

## Für jeden Geschmack die passende Antwort

Der Tag beginnt für viele Menschen morgens mit einem ausgewogenen und sättigenden Frühstück. Für eine besonders vielfältige Frühstücksauswahl können Gastronomen ihren Kunden eine Vielzahl an süßen sowie salzigen Frühstücksideen präsentieren: Magdalenas, weiche Biskuit-Törtchen gefüllt mit Aprikosenkonfitüre, den Petit beurre, ein krosser Keks mit feinem Buttergeschmack oder das Croissant à la Crème Noisette, ein leicht zuzubereitendes Croissant mit Haselnusscreme das, dank einer sicheren Aufbackfolie, sogar zusammen mit glutenhaltigen Produkten im Ofen aufgebacken werden kann – das spart zum einen Zeit und zum anderen Platz. Zudem sorgen die Schär Corn Flakes Single oder das Fruit Müsli, für ein leckeres Frühstücksvergnügen – am besten zusammen mit Milch oder Joghurt. All diese Produkte sind in praktischen, sicheren Portionspackungen erhältlich, was die Vorteile hat, dass die Produkte frisch bleiben und nur die benötigte Menge aufgebraucht wird. So kommen die Betroffenen bei den jeweiligen Gastropartnern in Österreich in ihre gewohnte Schär Genussvielfalt.

Für Gäste, die morgens lieber ein herzhaftes Frühstück genießen oder sogar erst zum Brunch im Restaurant erscheinen, bietet der Dr. Schär Foodservice Brote und Brötchen, wie das White Bread/Pane Bianco, das Vollkornbrot oder das Landbrot, die nach persönlichen Geschmacksvorlieben mit Käse oder Wurst belegt werden können. Auch der Klassiker aus Italien, das beliebte Schär Ciabatta Rustica, befindet sich im umfangreichen Brotsortiment von Schär und kann in praktischer Aufbackfolie frisch zubereitet werden. Für die Zubereitung von glutenfreien, italienischen Nudelgerichten erleichtert mittags und abends die Schär Pasta in der 1kg-Packung den Köchen in der Gastronomie und Hotellerie die Arbeit. Sie zaubert in Kombination mit geschmackvollen Sughu und kräftigen Saucen sofort ein typisch italienisches Flair. So gelingen den Köchen einzigartige Pasta-Kreationen im Handumdrehen. Verfügbar ist das Schär HoReCa-Format sowohl für Penne- als auch Fusilli-Liebhaber.

Für die Gastronomie bietet der Foodservice von Dr. Schär die einzigartige Chance auf eine Beteiligung an einem zukunftssträchtigen und wachsenden Marktsegment sowie die Möglichkeit, soziale Verantwortung gegenüber Menschen mit besonderen Ernährungsbedürfnissen wahr zu nehmen. Zudem stellt der Spezialist für glutenfreie Lebensmittel in Bezug auf Sicherheit und Qualität seiner Produkte höchste Anforderungen, um den speziellen Ernährungsbedürfnissen Zöliakiebetreffender oder glutensensitiver Gäste auf schnelle und einfache Weise zu entsprechen. ♦

Für weitere Informationen besuchen Sie [www.drschaer-foodservice.com](http://www.drschaer-foodservice.com)



**DrSchär**  
Foodservice