

PRESSEMITTEILUNG

Titel Neue glutenfreie Köstlichkeiten: Pain Brioché und Marmorkuchen von Dr. Schär

Datum 06.03.2013

Seiten 2

Neue glutenfreie Köstlichkeiten: Pain Brioché und Marmorkuchen von Schär

Burgstall (I), März 2013: Glutenfreie Naschkatzen können sich seit Anfang Februar über zwei neue Produkte im Schär-Sortiment freuen. Das „Pain Brioché“ in Scheiben ist süß und saftig im Geschmack. Der neue „Marmorkuchen“ von Schär ist in seiner Kombination aus Vanille und Kakao ein echter Genuss. Die Marke Schär ist die traditionsreichste und mit über 80 Produkten zugleich stärkste Marke, die zum Spezialisten Dr. Schär für gluten- und weizenfreie Trockenprodukte gehört. Beide Produkte sind gluten- und weizenfrei, dabei besonders edel und bekömmlich.

Das Süße unter den Schnittbrot: Pain Brioché

Das süße Schnittbrot Pain Brioché passt ideal zum Frühstück oder eignet sich als Nachmittagsgebäck verfeinert mit Butter, Marmelade oder Schokocreme. Es ist ohne gehärtete Fette und Soja sowie ohne Zusatz von Farb- und Konservierungsstoffen oder künstlichen Aromen und wird mild gebacken. Die Scheiben können praktisch direkt aus der Verpackung (370g) entnommen werden und halten bis zu vier Monate.



Schmeckt wie selbstgemacht: Luftig-lockerer Marmorkuchen

Bereits beim Öffnen einer Packung (250g) verbreitet sich der feine Duft von hausgemachtem Marmorkuchen. Jedes Stück ist luftig, locker und saftig im Geschmack – und somit Stück für Stück eine Verführung. Schärs Marmorkuchen kann im Beisammensein der Liebsten geteilt und genossen werden, eignet sich aber ebenso hervorragend für eine gemütliche Kaffee- oder Teestunde alleine. Der feine Rührteig mit Kakao-Geschmack und leckerer Vanillenote ist, wie das Pain Brioché, ohne gehärtete Fette, ohne Zusatz von Farb- und Konservierungsstoffen sowie ohne Zusatz von künstlichen Aromen. Der Marmorkuchen ist ideal für die Vorratshaltung, falls es spontane Besucher gibt, und innerhalb von 6 Monate aufzubrauchen.





Die Dr. Schär Unternehmensgruppe und die Marke Schär

Die Unternehmensgruppe Dr. Schär bietet Zöliakiebetreffenen in der ganzen Welt mit verschiedenen Marken ein breites Sortiment an schmackhaften, hochwertigen und sicheren glutenfreien Produkten. In Europa ist Dr. Schär im Bereich glutenfreie Lebensmittel Marktführer. Schär ist die traditionsreichste und mit über 80 Produkten zugleich die stärkste Marke der Unternehmensgruppe. Schär arbeitet eng mit Experten aller relevanten Disziplinen zusammen und bietet den Betroffenen neben einem breiten Sortiment an hochwertigen und sicheren glutenfreien Produkten auch umfangreiche Beratungs- und Servicedienstleistungen. Weitere Informationen gibt es unter www.drschaer.com oder unter www.schaer.com.

Gluten Sensitivity

Bauchschmerzen, Blähungen, Übelkeit, Durchfall, Migräne und Völlegefühl – Gluten löst bei vielen Menschen Beschwerden aus und das oft sehr unspezifisch. Während Zöliakie und Weizenallergie gut erforscht sind, wird derzeit über eine neue Form der Glutenunverträglichkeit diskutiert: Gluten Sensitivity (auch Glutensensitivität genannt). Eine konkrete Diagnoseerstellung ist bislang noch nicht möglich, Zöliakie und Weizenallergie müssen aber zunächst medizinisch ausgeschlossen werden. Wie häufig Gluten Sensitivity auftritt, ist noch nicht erforscht. Experten vermuten jedoch, dass Gluten Sensitivity fünf bis sieben Mal häufiger vorkommt als Zöliakie. Konkrete Studien für gesicherte Zahlen fehlen bislang jedoch.

Hintergrund Zöliakie

In Deutschland ist die Zahl der Zöliakiebetreffenen sehr hoch: Es sind zwar nur circa 55.000 Menschen diagnostiziert, man rechnet aber mit rund 400.000 Menschen, die von der Gluten-Unverträglichkeit Zöliakie betroffen sind, ohne es zu wissen. Das Klebereiweiß Gluten ist in zahlreichen Getreidesorten enthalten, unter anderem in Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel und Hafer. Bei Menschen mit Zöliakie lösen bereits geringste Mengen Gluten eine chronische Entzündung der Dünndarmschleimhaut aus, mit zum Teil schwer wiegenden Symptomen. Die einzig mögliche Therapie der Zöliakie besteht in einer lebenslangen streng glutenfreien Ernährung.

Weitere Informationen können Sie gerne anfordern bei

häberlein & mauerer ag

Simone Dowé

Franz-Joseph-Str. 1

80801 München

Tel.: +49 89 38108 178

Fax: +49 89 38108 150

E-Mail: drschaer@haebmau.de oder simone.dowe@haebmau.de

Diese Pressemitteilung und Bildmaterial in druckfähiger Auflösung finden Sie zum Download unter www.drschaer.com/presse