

PRESSEMITTEILUNG

Titel Mit neuer Rezeptur mehr Kunden gewinnen: Glutenfreies Früchte Müsli in praktischer Portionspackung für Foodservice-Profis von Schär

Datum 20.03.2013

Seiten 2

Mit neuer Rezeptur mehr Kunden gewinnen: Glutenfreies Früchte Müsli in praktischer Portionspackung für Foodservice-Profis von Schär

Burgstall (I), März 2013: Mit guter Laune in den Tag starten? Das können Gastronomen demnächst auch ihren glutenfreien Gäste ermöglichen! Denn das hochwertige und geschmackvolle Früchte Müsli von Schär sorgt ab Mai dank neuer Rezeptur für den richtigen Energie-Kick zum Frühstück – mit einer Extraportion an Ballaststoffen, Vitaminen und Mineralstoffen. Dank der praktischen Portionspackung ist sowohl ein sicheres und einfaches Handling im Gastronomie-Alltag als auch Frische und Geschmack garantiert.



Das Früchte Müsli von Schär ist ab Mai mit neuer Rezeptur für Foodservice-Profis erhältlich. Neben Buchweizen-, Amaranth-, Mandel, Soja- und Maisflocken enthält es jetzt auch getrocknete Früchte. Nach Belieben mit Milch oder Joghurt zubereitet, schmeckt es köstlich und ermöglicht auch den glutenfreien Kunden sich außer Haus bereits zum Frühstück verwöhnen zu lassen. Da bei der Zubereitung von glutenfreien Speisen besondere Vorsichtsmaßnahmen zur Sicherheit der Konsumenten eingehalten werden müssen, kommen für den Dr.Schär Foodservice nur Produktverpackungen für kleinere Portionsgrößen in Frage. Auf diese Weise wird das Kontaminationsrisiko auf null reduziert, denn das Produkt wird vom Konsument geöffnet. Darüber hinaus ist durch die Portionspackung leicht erkennbar, dass es sich um ein glutenfreies Produkt des Marktführers handelt und die Verwechslung mit anderen Produkten unmöglich.

In gewohnter Schär-Qualität wird das Früchte Müsli ausschließlich mit von Natur aus gluten- und weizenfreien Rohstoffen hergestellt. Zusätzlich ist es laktosefrei und ohne Ei. Clevere Besonderheit: In der Packung sind alle wichtigen Energielieferanten wie Datteln, Preiselbeeren und Äpfel bereits in Form von

Trockenfrüchten integriert. Damit ist das neue Früchte Müsli zur besonderen Ernährung bei Zöliakie oder Glutenunverträglichkeit im Rahmen eines Diätplanes perfekt geeignet.



Dr. Schär Foodservice – Glutenfrei Essen außer Haus

In Europa nimmt die Zahl der Personen mit Glutenintoleranz oder Gluten Sensitivity von Jahr zu Jahr zu. Doch während für den Zuhause-Verzehr qualitativ hochwertiger glutenfreier Produkte gesorgt ist, ist die Gastronomie oft noch nicht darauf eingestellt, die besonderen Ansprüche von ernährungssensiblen Menschen zu erfüllen. Die meisten sind daher gezwungen, auf den Genuss, auswärts zu essen, zu verzichten. Mit dem

Dr. Schär Foodservice will der europäische Marktführer im Bereich glutenfreie Produkte genau diese Lücke schließen und eine Plattform für die professionelle Gastronomie zum Thema glutenfreie Küche anbieten. Denn zum Essen ausgehen oder unterwegs ganz spontan einen Snack genießen zu können, ist ein wichtiger Beitrag zur Lebensqualität. Zugleich eröffnet sich hiermit für Gastronomen die Möglichkeit, neue Kunden zu gewinnen und sich mit neuartigen Produkten von der Konkurrenz abzusetzen, die sowohl für Zöliakiebetreffene als auch für Kunden mit Gluten Sensitivity geeignet sind. Eine Zielgruppe, die Tag für Tag größer wird. Weitere Informationen zum Dr. Schär Foodservice gibt es unter <http://www.drschaer-foodservice.com/de/>.

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 zur Unternehmensgruppe und dem gesamten glutenfreien Sortiment gibt es unter: www.drschaer.com.

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.