

## PRESSEMITTEILUNG

**Titel** Neue glutenfreie *Panini Rolls* von Schär

**Datum** Mai 2016

**Seiten** 2

### Neue glutenfreie *Panini Rolls* von Schär

Burgstall (I), Mai 2016: Die Experten von Schär, Marktführer für glutenfreie Produkte, backen seit Jahrzehnten und haben ihr Handwerk von der Pike auf gelernt. Erfahrung, Expertise und Glaubwürdigkeit stehen in der Backstube an oberster Stelle. Ein gutes Produkt beginnt für Schär bei der Auswahl natürlicher Zutaten und dem Verzicht auf künstliche Konservierungsstoffe. Das spiegelt sich in glutenfreien Produkten wieder, denen die Konsumenten vertrauen und die lecker schmecken. Jetzt ganz neu: Glutenfreie *Panini Rolls* – natürlich und lecker zugleich.

#### Die Halbzeit Stärkung, die sich gebacken hat

Die glutenfreien *Panini Rolls* sorgen nicht nur in der Halbzeitpause für ein perfektes Highlight im Brotkorb, sondern auch zum Frühstück, als leckere Beilage zum Dinner oder als willkommener Snack für unterwegs. Ob mediterran mit Tomate und Mozzarella, herzhaft mit Schinken und Käse oder süß mit Marmelade: Die vorgebackenen *Panini Rolls* sind die ideale Basis für kross getoastete glutenfreie Sandwiches in allen nur erdenklichen Ausführungen. Gold gebacken sind die frischen *Panini Rolls* mit ihren Grillstreifen ein echter Hingucker. Für den LEH sind die Brötchen die perfekte Ergänzung des Brotsortiments.



#### **Auf einen Blick: Schär *Panini Rolls***

- **Inhalte:** Maisstärke, Maismehl, Apfelfaser, Reismehl
- **Zubereitung:** verzehrfertig verpackt
- **Produktmerkmale:** glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei
- **Gewicht:** 225 gr. (3x 75 gr.)
- **Haltbarkeit:** 4 Monate
- **Sonstiges:** Speziell für den D-A-CH Markt entwickelt
- **Preis:** 3,99€

## Schär weiß was gutes Brot ausmacht: Klassischer Sauerteig und ohne Konservierungsstoffe – alles glutenfrei!

Da Gebäck und Brot unseren Speiseplan wie kaum ein anderes Lebensmittel prägen, lohnt es sich, genauer in die glutenfreie Experten-Backstube von Schär zu blicken. Für seine Brote verwendet Schär rein natürliche, glutenfreie Zutaten. Auf Konservierungsstoffe, Ei oder künstliche Zusatzstoffe wird komplett verzichtet. Das kommt nicht nur dem leckeren, natürlichen Geschmack des Brotes, sondern auch der Gesundheit der Brot-Liebhaber zu Gute.



Für die Bäcker von Schär gehört es zur traditionellen Backkunst, dem Teig viel Ruhe zu lassen. So reift der Sauerteig langsam heran und bleibt dadurch lange frisch. Nach der natürlichen Gärung entsteht glutenfreier Sauerteig, der neben Reis- und Maismehl die gute Basis des Brotteigs bildet. Denn als echtes Naturtalent festigt er das Teiggerüst, verleiht dem Brot ein einzigartiges Aroma, macht es länger haltbar und reduziert aufgrund seiner natürlichen Triebmittel gleichzeitig den Einsatz von Hefe. Denn mehr natürlicher Sauerteig bedeutet weniger künstliche Hefe.

Die richtige Mischung aus glutenfreien Körnern und Getreide wie Hirse, Quinoa, Sorghum und Buchweizen oder Kastanienmehl, Leinsamen und Sonnenblumenkörnern machen die Brote von Schär lecker und bekömmlich. Reich an wertvollen B-Vitaminen, Folsäure, Ballaststoffe und Mineralstoffen sind die natürlichen Körner nicht nur gesund und gut verdaulich, sondern auch unverkennbare Geschmacksträger mit knusprigem Biss.

### Die Dr. Schär Unternehmensgruppe und die Marke Schär

Die Unternehmensgruppe Dr. Schär bietet Menschen, die sich glutenfrei ernähren, mit der Marke Schär das breiteste Sortiment an schmackhaften, hochwertigen und sicheren glutenfreien Produkten. In Europa ist Dr. Schär im Bereich glutenfreie Lebensmittel Marktführer. Das Sortiment von 120 glutenfreien Produkte reicht von Brot, Pasta und Keksen bis hin zu Mehlen, Tiefkühlprodukte und verschiedene Snacks. Schär arbeitet eng mit Ernährungsexperten zusammen, hat ein hauseigenes Forschungs- und Entwicklungszentrum und bietet den Betroffenen auch umfangreiche Beratungs- und Servicedienstleistungen. In Deutschland erreicht die Unternehmensgruppe aktuell einen Marktanteil von ca. 67%; im Rest Europas liegt der Marktanteil bei durchschnittlich 35 bis 40%. 2015 hat Dr. Schär einen Umsatz von 320 Millionen Euro erzielt. Weitere Informationen gibt es unter [www.schaer.com](http://www.schaer.com).

### Gluten-/Weizensensitivität

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 Gluten-Unverträglichkeit diskutiert: Gluten-/Weizensensitivität. Eine konkrete Diagnoseerstellung ist bislang noch nicht möglich, Zöliakie und Weizenallergie müssen aber zunächst medizinisch ausgeschlossen werden. Wie häufig Gluten-/Weizensensitivität auftritt, ist noch nicht erforscht. Experten vermuten jedoch, dass sie häufiger vorkommt als Zöliakie.

### Hintergrund Zöliakie



In Deutschland ist die Zahl der Zöliakiebetroffenen hoch: Es sind zwar nur circa 60.000 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 und Dinkel. 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

Sabrina Keller

Franz-Joseph-Str. 1

80801 München

Tel.: +49 89 38108 184

Fax: +49 89 38108 150

E-Mail: [drschaer@haebmau.de](mailto:drschaer@haebmau.de) oder [sabrina.keller@haebmau.de](mailto:sabrina.keller@haebmau.de)

Diese Pressemitteilung und Bildmaterial in druckfähiger Auflösung finden Sie zum Download unter [presstalk.drschaer.com](http://presstalk.drschaer.com)