

PRESSEMITTEILUNG

Titel Süßes genießen – mit neuen glutenfreien Snacks von Schär

Datum September 2016

Seiten 2

Süßes genießen – mit den neuen glutenfreien Snacks von Schär

Burgstall (I), September 2016: Süßer Genuss, das bedeutet raffinierte Backwaren aus feinsten Zutaten. Ein echter Gaumenschmaus und dabei hundertprozentig glutenfrei sind auch die neuen Snacks von Schär: Saftig und goldbraun gebacken sind die glutenfreien Mürbteigkekse *Petit Cereal* mit authentischem Buttergeschmack und knusprigem Buchweizen. Für einen unwiderstehlichen Duft in der Küche sorgen die ofenfrischen *Pain au Chocolat*. Das Gebäck bereichert den Frühstückstisch oder die Kaffeetafel, während der süße Keks *Petit Cereal* ein perfekter Snack für unterwegs ist. Zugleich bieten beide Produkte die optimale Ergänzung für das glutenfreie Produktsortiment im LEH.

Vollwertig, goldbraun und knusperzart: Petit Cereal von Schär

Was ein perfekter Keks alles mit sich bringen muss? Knusprig muss er sein, butterzart und schlichtweg lecker. Beim neuen Schär Vollkorn-Keks *Petit Cereal* mit Buchweizen und Butter bleiben zum Glück keine Wünsche offen. Denn der leckere Mürbteigkeks ist neben seinem knusperzarten Biss auch gluten- und weizenfrei und bringt damit Genuss für alle mit sich.

Auf Geschmacksverstärker und künstliche Farbstoffe verzichtet Schär komplett, dafür ist der Keks durch seine sorgfältig ausgewählten Zutaten reich an Ballaststoffen und Eisen. Praktisch portioniert bringt *Petit Cereal* ab Oktober Knusperspaß für alle Keksfreunde und wird damit zum beliebten Snack für unterwegs oder für Zuhause.



Auf einen Blick: Schär *Petit Cereal*

- **Inhalte:** Maisstärke, Butter, Rohrzucker, Sojagleie, Maismehl, Buchweizenmehl, modifizierte Tapiokastärke, Eier, Reiskeimflocken, Vollmilchpulver, Zuckerrübensirup, Emulgatoren
- **Zubereitung:** verzehrfertig verpackt
- **Produktmerkmale:** glutenfrei, weizenfrei
- **Gewicht:** 165 gr. (4x 41 gr.)
- **Haltbarkeit:** 12 Monate
- **Verfügbarkeit:** D-A-CH
- **Preis:** 2,49 €

Der Klassiker zum „petit déjeuner“: Das *Pain au chocolat*

Oh là là: Das französische Gebäck schmeckt zum Frühstück oder versüßt als köstlicher Snack den Nachmittag. Feine zartschmelzende Schokolade, die auf der Zunge zergeht und der zarte, luftige Plunderteig machen das *Pain au chocolat* zu einem wahren Gaumengenuss. Einfach kurz auftauen lassen, dann in den Ofen schieben, erleben wie sich sein unwiderstehlicher Duft entfaltet et voilà: für einen Moment mit allen Sinnen französisches „savoir vivre“ genießen – und das absolut glutenfrei.



Auf einen Blick: Schär *Pain au chocolat*

- **Inhalte:** Glutenfreie Mehlmischung als Basis, gefüllt mit dunkler Schokolade (44% Kakaoanteil)
- **Zubereitung:** verzehrfertig verpackt, nach wenigen Minuten im Ofen genießen
- **Produktmerkmale:** glutenfrei, laktosefrei
- **Gewicht:** 260 gr. (4x 65 gr.)
- **Haltbarkeit:** 12 Monate in der Tiefkühltruhe
- **Verfügbarkeit:** D-A-CH?
- **Preis:** 4,99 €

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.

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 Zöliakiebetreffenen hoch: Es sind zwar nur circa 70.000 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 oder sabrina.keller@haebmau.de

Diese Pressemitteilung und Bildmaterial in druckfähiger Auflösung finden Sie zum Download unter presstalk.drschaer.com.