



PRESSEMITTEILUNG

Titel Leckerer Frühstück und süßer Snack – Das Bon Raisin von Schär

Datum 01.06.2017

Seiten 2

Leckerer Frühstück und süßer Snack– Das Bon Raisin von Schär

Burgstall (I), Juni 2017: Mit dem Bon Raisin bietet Schär ab sofort ein weizen- und glutenfreies Rosinenbrötchen an. Mit 18 Prozent Rosinenanteil und weiteren hochwertigen Zutaten sowie der praktischen Verpackung ist das Schär Bon Raisin ideal als schnelles Frühstück oder als süßer Snack für zwischendurch. Die leichte Vanillenote im Teig macht es zudem zu einem leckeren Begleiter für die Kaffeepause.

Das Schär Bon Raisin überzeugt als glutenfreie Variante des beliebten Klassikers zum Frühstück oder für zwischendurch. Das weiche und saftige Brötchen wird durch edle Rosinen verfeinert, die auf der goldbraunen Oberfläche aus dem Teig hervortreten. Durch die feine Vanillenote eignet sich das verzehrfertige Brötchen auch gut als leckerer Snack zu Tee oder Kaffee. Eine Packung Schär Bon Raisin enthält zwei mal zwei separat verpackte Rosinenbrötchen. Das sorgt für einen schnellen und bequemen Verzehr auch unterwegs und stellt eine längere Haltbarkeit der verbliebenen Brötchen sicher. Durch den hohen Anteil an Ballaststoffen ist das Rosinenbrötchen besonders bekömmlich. Das Schär Bon Raisin eignet sich auch für eine vegetarische Ernährung und ist frei von Geschmacksverstärkern und Konservierungsstoffen.



Auf einen Blick: Schär Bon Raisin

Inhalte: Rosinen 18% (Rosinen, Sonnenblumenöl), Reismehl, Maisstärke, Eier, Zucker, Wasser, pflanzliche Margarine [pflanzliche Fette und Öle in veränderlichen Gewichtsanteilen (Palm, Palmkern, Kokos, Raps), Wasser, Salz, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Aroma], Reisstärke, Früchteextrakt (Johannisbrot, Apfel), Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; pflanzliche Faser (Psyllium), Hefe, Verdickungsmittel: Guarkernmehl, Hydroxypropylcellulose; Salz, natürliches Aroma, Säuerungsmittel: Zitronensäure. Kann Spuren von Soja, Lupinen und Milch enthalten.

Zubereitung: Verzehrbereit

Produktmerkmale: glutenfrei, weizenfrei, ohne Konservierungsstoffe

Gewicht: 220g (4x55g)

Haltbarkeit: 4 Monate

Verfügbarkeit: D-A-CH

Sonstiges: Für Vegetarier geeignet

Preis: 3,29 € (UVP)



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, Cerealien, Tiefkühlprodukten 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. 60 Prozent im Rest Europas liegt der Marktanteil bei durchschnittlich 35 bis 40 Prozent. 2016 hat Dr. Schär einen Umsatz von 335 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 Zöliakiebetroffenen 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.

Reizdarm

Eine aktuelle Studie der Charité Berlin zeigt, dass ein Drittel der Reizdarmpatienten positiv auf eine glutenfreie Ernährung reagieren und somit eine Weizensensitivität haben. Das Reizdarmsyndrom zählt zu den häufigsten chronischen Magen-Darm-Erkrankungen. Rund 15 Prozent der Bevölkerung sind betroffen – Frauen doppelt so häufig wie Männer.

Weitere Informationen können Sie gerne anfordern bei

Weber Shandwick

Stefanie Vogl / Stefanie Horst

Karlstraße 68

80335 München

Tel.: +49 89 380179 -78 / -40

Fax: +49 89 380179 11

E-Mail: svogl@webershandwick.com oder shorst@webershandwick.com

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