



PRESSEMITTEILUNG

Titel Süße Verführungen – die neuen Schär Hörnchen und Soft Waffeln

Datum 26.02.2018

Seiten 2

Süße Verführungen – die neuen Schär Hörnchen und Soft Waffeln

Burgstall (I), Februar 2018: Mit den neuen Frühstückshörnchen und den Soft Waffeln bringt Schär im neuen Jahr gleich zwei glutenfreie Alternativen für alle süßen Naschkatzen und als schmackhaften Frühstücksgenuss auf den Markt. Das Hörnchen kann direkt verzehrt werden, ohne vorher im Ofen aufgebacken zu werden, während die fluffigen Soft Waffeln am besten schmecken, nachdem sie kurz getoastet wurden.

In Deutschland hat sich der Stellenwert des Frühstücks verändert: Während unter der Woche viel „on the go“ verzehrt wird, zelebrieren die Deutschen am Wochenende das Frühstück bis in den Nachmittag. Wie gut, dass es jetzt zwei neue Mitspieler am glutenfreien Frühstückstisch gibt: Die neuen gold-braun gebackenen Schär Hörnchen aus Hefeteig und ohne Palmöl sind besonders weich und luftig. Sie können – ohne Aufbacken – direkt aus der praktischen Dreier-Packung verzehrt werden. Das Hörnchen in charakteristischer Croissant-Form mit einer leichten Vanillernote überzeugt durch seinen natürlichen Geschmack.

Die perfekte Ergänzung dazu bieten die neuen Soft Waffeln. Ob mit Eiscreme, warmen Früchten oder Schokosauce verfeinert, versprechen sie garantiert glutenfreien Waffelgenuss für Groß und Klein. Die Soft Waffeln sind im handlichen Vierer-Pack erhältlich.



Auf einen Blick: Schär Croissant/Hörnchen

Inhalte: Maisstärke, Wasser, Sauerteig (Reismehl, Wasser), Fruchtextrakt (Johannisbrot, Apfel), pflanzliche Margarine [pflanzliche Öle und Fette in verschiedenen Gewichtsanteilen (Sonnenblumenöl mit hohem Ölsäuregehalt, Sheabutter), Wasser, Salz, Zitronensaft, Emulgator : Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren], Feuchthaltemittel: Sorbitol, Hefe, Pflanzenfaser (Psyllium), Sonnenblumenöl, Sojaprotein, Reisstärke, Honig, Verdickungsmittel: Hydroxypropylmethylcellulose, Hühnereiweißpulver, Salz, Farbstoff: Karotten- und Apfelkonzentrat, natürliches Aroma.

Zubereitung: Sofort verzehrbereit

Produktmerkmale: Glutenfrei, ohne Konservierungsstoffe, ohne Palmöl

Gewicht: 165g

Haltbarkeit: Drei Monate

Verfügbarkeit: Deutschland

Sonstiges: Für Vegetarier geeignet
Preis: 2,99 € (UVP)

Auf einen Blick: Schär Soft Waffeln

Inhalte: pasteurisiertes Vollei, glutenfreie Weizenstärke, Zucker, pflanzliche Margarine (Palmfett, Wasser, Rapsöl, Emulgatoren: Mono- und Diglyzeride von Speisefettsäuren, Sonnenblumenlecithin; Salz, Säuerungsmittel: Zitronensäure; natürliches Aroma, Farbstoff: Beta Carotin), Lupinenmehl, Verdickungsmittel: Guarkernmehl; Magermilchpulver, Süßmolkenpulver (Milch), Dextrose, Salz, natürliche Aromen, Emulgator: Sonnenblumenlecithin. Kann Spuren von Soja, Schalenfrüchten (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew) und Sesam enthalten.

Zubereitung: Verzehrbereit oder kurz getoastet

Produktmerkmale: Glutenfrei, weizenfrei, ohne Konservierungsstoffe

Gewicht: 100g

Haltbarkeit: Vier Monate

Verfügbarkeit: Deutschland

Sonstiges: Für Vegetarier geeignet

Preis: 2,29 € (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 Produkten reicht von Brot, Pasta und Keksen bis hin zu Mehlen, Cerealien, Tiefkühlprodukten und verschiedenen Snacks. Dr. 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

Laut Schätzungen wurde in Deutschland bei rund 100.000 Menschen die Autoimmunkrankheit Zöliakie diagnostiziert, ein wesentlich größer Teil – knapp ein Prozent der Deutschen – ist jedoch Studien zufolge von einer Zöliakie betroffen, größtenteils ohne davon 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 schwerwiegenden 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 und Bildmaterial 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