

Seguridad en la cocina

- 1 Hay que asegurarse siempre de que los productos han sido bien almacenados para evitar su contaminación.
- 2 Si el etiquetado genera confusión o no es lo suficientemente claro, se recomienda no adquirirlos ni consumirlos.
- 3 Siempre hay que lavarse las manos antes de comenzar la manipulación de los productos y las superficies de trabajo deben estar limpias de posibles residuos de anteriores elaboraciones con alimentos con gluten, aunque es aconsejable tener una cocina diferenciada.
- 4 Los utensilios de cocina deben ser de material no poroso, y junto con otras herramientas serán de uso exclusivo, como la tabla, los cuchillos y cualquier material que se utilice en la manipulación de productos que contengan gluten.
- 5 El horno y el microondas no pueden hornear productos con gluten y sin gluten a la vez. Se podrán hornear entre uno y otro, siempre y cuando se hayan limpiado antes con agua y jabón.
- 6 Las herramientas que lo permitan se deben desmontar para una limpieza cuidadosa antes de usarlas con alimentos sin gluten, al igual que las de difícil limpieza. En caso de no garantizar una limpieza minuciosa, existe riesgo de contaminación.
- 7 Durante la elaboración de productos con y sin gluten, no se deben compartir utensilios.
- 8 Evitar el uso de trapos de cocina. Sustituirlos por papel de un solo uso.
- 9 Nunca reciclar aceites de freír y/o rebozar productos con gluten, ni tampoco el agua de hervir pasta.
- 10 Otras consideraciones:

Es aconsejable que los productos untables sean de uso exclusivo y el salero de mano específico.
Cereales que contienen gluten: trigo (gliadina), centeno (secalina), cebada (hordenina), avena (avenina), espelta y kamut (variedades del trigo) y triticale (híbrido de trigo y centeno).

Schär



Más info

Dr.Schär España S.L.U.

Polígono Industrial La Ciruela
Avda. de Repol, parcela nº2
E - 50630 Alagón - Zaragoza

Tel: +34 976 612300
Fax: +34 975 616414
info.es@drschar.com

www.drschaer-foodservice.com

DrSchär
Foodservice

Schär



Soluciones sin gluten.
Tu aliado en hostelería.

DrSchär
Foodservice

¿Quiénes somos?



Best in
Gluten
Free



Panadería maestra

Especialistas en pan sin gluten

Schär es el especialista en pan sin gluten. Su amplia selección de tipos y formas ofrece el pan adecuado para cada ocasión: cortado en rebanadas, según recetas tradicionales, o panecillos refinados con deliciosos ingredientes. Siempre listos para ofrecer en desayunos, comidas, cenas y entre horas. Además, Schär te lo pone fácil con sus envases horneables.



Bontà d'Italia

Tradición italiana

Productos caracterizados por el amor y el cuidado que solamente un cocinero italiano es capaz de plasmar en sus recetas, incluyendo lasañas y pizza, entre otros. Este es el sabor único de Schär, platos con el verdadero sabor italiano.



Dr.Schär es el líder europeo en alimentación sin gluten. Con 35 años de experiencia y como pionero del mercado europeo de productos sin gluten, la empresa ha desarrollado el surtido sin gluten más grande del mundo (una gama de 120 productos innovadores y seguros, que ofrecen sabor, variedad y calidad), a través de su marca Schär.

En su compromiso con mejorar la calidad de vida de las personas que siguen una dieta sin gluten ha intentado facilitar este tipo de dieta también en la restauración. Con ese propósito Dr.Schär ha desarrollado un área enfocada en cubrir las necesidades específicas de la hostelería con soluciones adaptadas a este colectivo."



Best in
Gluten
Free

Dulces y snacks

Para todos los gustos

Un amplio surtido de pasteles y galletas para ofrecer sin preocupaciones momentos agradables. Dulces, galletas, pasteles, barquillos y demás proporcionan el aporte energético adecuado. Además esta gama te permite crear postres delicatessen sin gluten, usando las materias primas adecuadas.



Cocina y hornea

¡Créalo tú mismo!

Schär ofrece desde hace más de 30 años mezclas de harinas de calidad superior sin gluten que además son la base de sus propias recetas. El surtido de harinas Schär cubre todos los campos de aplicación en la cocina ofreciendo la posibilidad de crear platos exquisitos como pasteles, panes artesanos y pasta, etc.

