

Producto (congelado)	Microondas		Horno de convección	
	Potencia (watt)	Tiempo	Temp. °C	Tiempo
Croissant	180	2 min.	200°C	9 min.
Ciabatta	360	1 min. 30 seg.	200°C	7 min.
Ciabatta Rustica	360	1 min. 30 seg.	200°C	5 min.
Rosetta	360	1 min. 10 seg.	200°C	8-9 min.
Hamburger Roll	360	40 seg.	200°C	10 min.
Focaccia	No aconsejable		200°C	13 min.
Focaccia*	500	1 min.	200°C	6 min.

*Preparación en dos fases: primero en el microondas y luego en el horno



Descubre la gama completa de productos sin gluten dedicado a profesionales de la restauración en: www.drschaer-foodservice.com

Para más información:

Dr. Schär España S.L.U., Polígono Industrial La Ciruela,
Avda. de Repol, parcela nº2, E - 50630 Alagón - Zaragoza
Tel. +34 976 613 063, Fax +34 976 616 414
foodservice.es@drschaer.com



Envoltorio apto para hornear

Sin gluten... sin preocupaciones

Descubre el nuevo surtido que te garantiza el 100% de seguridad



DEL CONGELADOR
AL HORNO



Best in Gluten Free

DrSchär Foodservice

Noticias del líder sin gluten en el mercado

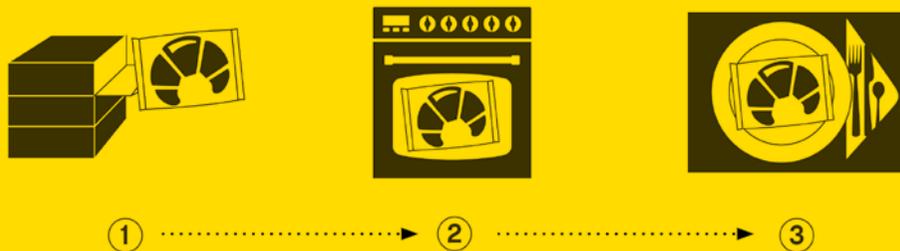
De la experiencia de Dr Schär nace el crujiente pan, el delicioso croissant y los deliciosos aperitivos sin gluten envasados en el innovador embalaje horneable.

Una elección de excelencia que le distingue y contribuye a aumentar su clientela.

Sellado y horneable: Desde el productor a la mesa con total seguridad

El producto congelado:

- ① Suministrado en porciones individuales
- ② Se coloca directamente en el horno con su envoltorio
- ③ Se sirve caliente y todavía cerrado



El embalaje horneable garantiza la seguridad 100%

- Permite cocinarlo junto con productos que contengan gluten
- El paquete individual evita el desperdicio de producto
- Permite responder de manera específica, con una receta sin gluten fácil y rápida
- Garantiza la seguridad del restaurador al consumidor



Ciabatta

Delicioso panecillo italiano en la versión blanca.



Ciabatta Rustica

Delicioso panecillo italiano en la versión integral.



Croissant à la Crème Noisette

Croissant a la crema de avellanas: una buena forma de comenzar bien el día.



Rosetta

El panecillo clásico sin gluten.



Hamburger Roll

Suave panecillo precortado ideal para hamburguesas y otros ingredientes.



Focaccia Farcita

Focaccia de jamón y queso: el relleno simple y perfecto.

