

Glutenfreier Pizzaboden.



the best
for your
guests



DIE EINFACHE UND SICHERE LÖSUNG FÜR PROFESSIONELLE PIZZERIEN

Rund 87% der deutschen geben an, dass sie sich bei einer Bestellung beim Lieferservice häufig für Pizza entscheiden!¹



1 von 10 Personen weltweit hat eine Glutensensitivität oder Glutenunverträglichkeit²

Kontinuierliches Marktwachstum



Immer mehr Haushalte kaufen GF-Produkte³

> Jeder siebte Deutsche hat im Jahr 2017 mindestens ein glutenfreies Produkt gekauft³

Pizzaboden – tiefgekühlt Mit Anti-Kontaminations-Blech geliefert

Dieses Produkt wird aus gluten- und weizenfreien Rohstoffen hergestellt

Tiefgekühlt und vorgebacken
170 g | 12 Monate haltbar | 10 Stück/Karton



Der glutenfreie tiefgekühlte Pizzaboden ist die ideale Lösung für jede Pizzeria, die eine hervorragende Pizza für Zöliakiebetreffende bieten möchte.

- 27 cm Durchmesser
- im Anti-Kontaminations-Blech geliefert
- tiefgekühlt und vorgebacken

Zutaten: Reismehl, Maisstärke, Wasser, Kartoffelstärke, Reisstärke, Maismehl, Glukosesirup, Hefe, Verdickungsmittel: Hydroxypropylmethylcellulose; natives Olivenöl extra 1,5%, Sonnenblumenöl, pflanzliche Faser (Psyllium), Jodsatz (Salz, Kaliumiodid), Dextrose, Sojaprotein, Säuerungsmittel: Weinsäure, Zitronensäure. Kann Spuren von Senf enthalten.

Tipps zur Vermeidung einer Kontamination:

- Gründliche Reinigung der Hände und Arbeitsfläche
- Pizzaboden aus der Hülle nehmen und innerhalb des Backblechs auf einen für glutenfrei vorgesehenen Arbeitsplatz anrichten/belegen
- Glutenfreie Beläge sicherstellen
- Küchenutensilien (z.B. Löffel für Sauce, Pizzaschieber) ausschließlich für glutenfreie Pizen sicherstellen

Der glutenhaltige Mehlstaub in der Luft kann glutenfreie Pizen kontaminieren. Versuchen Sie deshalb das geruchs- und geschmacklose Reismehl / Farina di Riso von Schär Foodservice für das Bestäuben der Arbeitsfläche sowie Ihrer glutenfreien und glutenhaltigen Pizen:



Quellen:

¹ POSpulse; Studie Lieferdienste 2019

² Catassi et al, The overlapping area of NCGS and Wheatsensitive Irritable Bowel Syndrome: an update, Nutrients 2017

³ Nielsen Consumer Panel – Germany 2018