



# mille e una ricetta...

con il re degli impasti  
senza glutine Schär



# un gruppo aziendale consapevole delle proprie responsabilità.

La storia di Dr. Schär inizia nel 1922 in Alto Adige, con l'obiettivo di conciliare un'alimentazione speciale con la gioia di vivere. I nostri valori – responsabilità, progresso e prossimità – hanno guidato la nostra crescita e ci hanno permesso di diventare leader nel senza glutine e di aprirci a nuovi settori dell'alimentazione specifica. Siamo un'azienda familiare con un orientamento internazionale. Al gruppo Dr. Schär fanno capo 18 sedi in 11 paesi, con più di 1.600 dipendenti. I nostri prodotti sono disponibili in più di 100 paesi. Le intense attività di ricerca hanno portato allo sviluppo di prodotti specifici per la **ristorazione senza glutine**, che si contraddistinguono per l'ottimo sapore e l'eccellente qualità. Grazie alla vicinanza al consumatore e alla comprensione delle sue esigenze specifiche, Dr. Schär ha dato un importante contributo al miglioramento della qualità di vita a chi deve escludere il glutine dalla sua dieta. La ristorazione fuori casa rappresenta la nuova "frontiera" nel campo del senza glutine, un confine che Dr. Schär ha deciso di conquistare istituendo nel 2009 la divisione **Schär Foodservice**, che risponde alle diverse esigenze dell'Horeca con il marchio **Schär**. Grazie a prodotti dedicati e monoporzionati il ristoratore può finalmente offrire pasti senza glutine in totale sicurezza e serenità, senza rinunciare a gusto e praticità.

## PERCHÉ SCEGLIERE DR. SCHÄR:

- Leader europeo nei prodotti alimentari senza glutine con oltre 40 anni di esperienza
- Offerta completa di prodotti sicuri, innovativi e dedicati agli operatori professionali
- Gusto e varietà dell'assortimento e pratiche monoporzioni
- Supporto nella comunicazione

## indice.

Il glutine, La celiachia, Precauzioni, Stoccaggio, Cottura, Frittura, In acqua,  
Speciale Pizzeria **4-12**

### RICETTE

#### SNACK/APERITIVO

- Rotolino farcito **13**  
Sgonfiotti **14**  
Focaccia **15**  
Schiacciata rustica **16**

#### SOSTITUTI DEL PANE

- Crackers **17**  
Grissini **18**

#### PRIMI PIATTI

- Gnocchi di patate **19**  
Strozzapreti **20**  
Calzoncino siciliano **21**  
Pizza mediterranea **22**

#### DESSERT

- Delizia al pistacchio e nocciole **23**  
Frutti di bosco **24**  
Fantasia di frutta **25**  
Zabaione e cioccolato **26**  
Arcobaleno **27**



## il glutine - la “colla” dell’impasto.

Il glutine è una **proteina** presente nel frumento, avena, orzo, frik (grano egiziano), farro, kamut, spelta, triticale, segale, ed anche in tutte le loro farine e derivati, come il malto. In panificazione, pasticceria, pizzeria, il glutine forma una **maglia elastica** che permette agli impasti di lievitare trattenendo gas carbonico prodotto durante la fermentazione. Questi gas prodotti dagli zuccheri quando entrano a contatto coi lieviti, rimangono trattenuti all’interno dei prodotti e conferiscono loro **un’ottima “alveolatura”**, cioè una struttura spugnosa all’interno del prodotto. Questo conferisce a sua volta morbidezza e fragranza al prodotto stesso, rendendolo **soffice e leggero**. Per questo motivo il glutine viene anche definito la colla dell’impasto. Per compensare l’azione positiva di questo agente sugli impasti è quindi necessario l’utilizzo di **addensanti**, preferibilmente di origine vegetale, come ad esempio la farina di semi di carrube. Anche gli amidi possono essere utilizzati per conferire una buona consistenza all’impasto.

## che cos’è la celiachia?

La celiachia è **una malattia autoimmune provocata dal glutine**, sostanza proteica presente in alimenti molto comuni come pane, pasta, pizza, ecc.

L’assunzione di cibi contenenti glutine, anche in dosi molto ridotte, provoca nei soggetti geneticamente predisposti una reazione **immunitaria** nell’intestino tenue, le cui conseguenze sono l’infiammazione cronica dell’intestino e il danneggiamento della parete intestinale, accompagnati da una sintomatologia variabile da caso a caso.

L’incidenza di questa malattia autoimmune in Italia è stimata in **un soggetto ogni 100 persone**. I celiaci italiani stimati sono quindi 600.000. Oggi le diagnosi ufficiali sono intorno alle 241.729\*, e sono costantemente in crescita.

La **dieta senza glutine**, condotta con rigore, è **l’unica terapia** che garantisce al celiaco un perfetto stato di salute. È necessario, quindi, escludere dalla dieta alcuni degli alimenti più comuni, quali pane, pasta, biscotti e pizza, ma anche eliminare le più piccole tracce di farina da ogni piatto.



\* Fonte: relazione annuale al Parlamento sulla Celiachia 2021

# preparazione in sicurezza di prodotti senza glutine.

Il ristoratore deve adattare il suo piano di Piano di Autocontrollo (PAC) secondo i principi dell'HACCP nelle 4 procedure principali: Scelta materie prime, Stoccaggio prodotti, Preparazione pietanze, Servizio al tavolo.

1. Utilizzare soltanto alimenti permessi, naturalmente senza glutine, o con dicitura „senza glutine“ in etichetta o prodotti della gamma Foodservice di Dr. Schär.
2. Il luogo di lavorazione degli alimenti senza glutine dovrà essere pulito da eventuali residui di precedenti lavorazioni con alimenti con glutine, meglio se ad uso esclusivo delle preparazioni senza glutine.
3. Il personale che si occupa della lavorazione del senza glutine deve indossare divise pulite, non contaminate e dedicate o monouso.
4. Dopo qualsiasi lavorazione con alimenti che contengono glutine il personale dovrà sempre lavarsi accuratamente le mani.
5. I macchinari, le attrezzature, le minuterie, i contenitori non devono essere contaminati da alimenti con glutine.
6. La cottura degli alimenti senza glutine deve avvenire in contenitori separati da quelli usati per gli altri cibi (Es. non devono essere cucinati nella stessa pentola).
7. L'olio per la frittura deve essere dedicato esclusivamente alla cottura di alimenti senza glutine.
8. Utilizzare un forno statico per la cottura dei cibi con e senza glutine in tempi diversi, avendo l'accortezza di riporre la pietanza senza glutine in una teglia a bordo alto, o utilizzare un forno dedicato.

## NORME PER ADDETTI ALLA SALA

1. Dopo qualsiasi contatto con alimenti che contengono glutine il personale dovrà sempre lavare accuratamente le mani.
2. Attenzione alle briciole e al pane: accertatevi che la tovaglia non abbia residui di briciole, non posizionare il pane sulla tovaglia accanto al cliente intollerante al glutine.



## modalità di stoccaggio.

La conservazione dei cibi preparati e delle materie prime senza glutine deve avvenire in sacchetti e/o contenitori con chiusura ermetica, per evitare rischi di contaminazione. Questo vale anche nel caso di conservazione in frigo o freezer.

Per evitare scambi di prodotto si consiglia l'uso di etichette sui contenitori di sughi e condimenti senza glutine, i quali possono essere comunque conservati in un ripiano dedicato, preferibilmente superiore, per evitare contaminazioni da caduta dall'alto.

È utile inserire lo stoccaggio come punto critico nel proprio piano HACCP e prevenire la criticità con la separazione e la chiara definizione delle aree per quanto riguarda sia le materie prime che i semilavorati.

## modalità di cottura.

### CON FORNI STATICI E TERMOCONVENZIONE VENTILATI:

La ventilazione in un forno aiuta a far crescere meglio i prodotti senza glutine, ma può essere usata solo se il forno è dedicato esclusivamente alle cotture senza glutine, per evitare rischi di contaminazione. Anche le istituzioni sanitarie richiedono l'uso di forno dedicato o senza ventilazione. È inoltre possibile usare programmi di autolavaggio facendo attenzione a cuocere prima i prodotti senza glutine e poi quelli con glutine e ripetere ogni volta il procedimento, particolarmente per mense scolastiche e/o ospedaliere.

**Il vapore** aiuta a far crescere i prodotti senza glutine ed evitare che si asciugino troppo in superficie nei primi minuti di cottura. In seguito la cottura va proseguita a calore "secco". Per calore secco si intende senza vapore.

**Le cotture con umidità** sono ideali per i diversi tipi di pane o prodotti simili. Per chi non avesse un forno a vapore è possibile utilizzare un piccolo contenitore (pentolino) con acqua da inserire in forno per le cotture. In questo caso la ventola può sempre essere usata perché sia l'umidità che l'aria aiutano il prodotto ad aumentare di volume.

**Il calore secco** va usato in casi di impasto umido, cioè maggiormente idratati, ad esempio pan di Spagna



### FRITTURA

La preparazione di cibi senza glutine tramite friggitura deve avvenire con grassi di cottura dedicati esclusivamente alla preparazione di pietanze senza glutine.

Vista la particolare difficoltà nella pulitura di questo tipo di macchine è consigliabile friggere i prodotti senza glutine in friggitrici dedicate o in padella. L'utilizzo di friggitrici apposite per le pietanze gluten free sono idonee in caso di alta frequenza nella preparazione di questo tipo di prodotti.

### IN ACQUA

La cottura degli alimenti senza glutine in acqua per la corretta preparazione di primi piatti (paste fresche, secche o risotti) deve avvenire in contenitori distinti da quelli usati per gli altri cibi: non devono quindi essere cucinati in pentole non lavate utilizzate per preparazioni precedenti e nell'acqua dove è cotta la pasta con glutine. Inoltre è consigliabile risciacquare comunque le stoviglie pulite prima dell'uso. Non utilizzare l'acqua di cottura, già usata per la pasta con glutine, per allungare risotti, sughi o altre preparazioni o per lessare verdura o riso destinati al celiaco. È fondamentale usare 1/3 di acqua in più rispetto alla quantità usata per paste con glutine ed è consigliabile mettere qualche cucchiaino d'olio per rendere antiaderente la pasta.



# speciale pizzeria.



## FORNO DEDICATO

Preferire il forno separato: questa soluzione permette di non interrompere la produzione di pizze con glutine evitando rischi di contaminazione. Sul mercato si trovano forni elettrici da tavolo (50°C – 500°C) con pietra refrattaria, le cui dimensioni ridotte li rendono facili da inserire in una struttura esistente.

## FORNO PROMISCUO

Nell'eventualità di un forno unico sarà necessario sospendere la cottura di pizze con glutine, non appoggiare direttamente sul piano del forno la pizza senza glutine, ma isolarla utilizzando teglie con bordi rialzati e infornarla nel forno vuoto. La teglia protegge la pizza senza glutine durante la cottura e permette l'infornatura con la pala normalmente in uso.

## CONDIMENTI E UTENSILI

Non utilizzare gli stessi condimenti che vengono usati per le pizze con glutine in quanto possono essere venuti a contatto con mani e cucchiari infarinati (p. es. salsa, mozzarella, origano, ecc.).

Consigliamo di riporre i condimenti per le pizze senza glutine in contenitori dedicati e chiaramente identificabili e richiudibili e di utilizzare cucchiari dedicati per la salsa e gli altri ingredienti.

## COME UTILIZZARE E CONSERVARE L'IMPASTO PIZZA PER UN RISULTATO OTTIMALE:

L'Impasto Pizza Schär è un prodotto molto sensibile e la sua corretta conservazione incide in modo indicativo sul risultato finale.

È fondamentale non sottoporlo a sbalzi di temperatura e/o temperature elevate durante lo stoccaggio.

## PER OTTENERE IL MASSIMO DA QUESTO PRODOTTO CONSIGLIAMO QUANTO SEGUE:

- Evitare **sbalzi di temperatura**.
- Temperatura **surgelatore: -20°C**.
- Tempo di **scongelo in frigo minimo 12h a 4-6°C**.
- Tempo max nel frigo una volta scongelato: **48h**.
- Una volta fuori dal frigo **utilizzare subito per preparare la pizza s.g.**
- **Non ricongelare il prodotto** una volta scongelato.

## LAVORAZIONE IMPASTO PER OTTENERE UNA PIZZA

1. Stendere la carta da forno sul banco e tagliare una porzione quadrata, mettendo sopra una sufficiente quantità di farina senza glutine.
2. Tagliare con le forbici il nylon dell'impasto per pizza. Lavorare l'impasto con le mani per circa 30-40 secondi per attivare gli addensanti e rendere più malleabile l'impasto.
3. Posizionarlo poi al centro della carta forno e iniziare a schiacciare l'impasto leggermente senza stenderla col matterello, aiutandosi facendo roteare la carta forno.

Al momento di infornare la pizza, inserirla con la carta da forno per almeno 1-2 minuti in modo da far cuocere leggermente l'impasto ed evitare che rimanga attaccato al fondo del forno. Dopodiché si può sollevare la base togliendo la carta per evitare che si bruci.



## speciale pizzeria.

### CONSIGLIO:

Per migliorare la sicurezza e la velocità di lavoro è possibile evitare la lavorazione dell'impasto durante il servizio, conservando il disco di pasta già steso in frigorifero per 24-36 ore.

E' possibile anche farcire e mantenere a temperatura ambiente fino a 2 ore prima dell'uso le pizze già prenotate sul ripiano dedicato alla preparazione senza glutine, opportunamente coperte in modo da proteggerle da eventuali contaminazioni.

Per ottenere i migliori risultati il forno elettrico va scaldato fino a raggiungere la temperatura di 350°C sull'elemento superiore, e 300°C sull'elemento inferiore. Il tempo di cottura varia da 3 a 5 minuti a seconda della farcitura.



4. A cottura ultimata sfornare la pizza appoggiandola sul piano dedicato alla preparazione del senza glutine, impiattarla e contraddistinguerla, prima di servirla, con un contrassegno (per esempio una foglia di basilico o una bandierina segna pizza).

### ATTENZIONE:

La lavorazione dell'impasto con le mani per circa 30 / 40 secondi per attivare gli addensanti e rendere più malleabile l'impasto è indispensabile per tutte le preparazioni.



## rotolino farcito.

Dosi per **2** persone

### PREPARAZIONE

Scongela e porta a temperatura ambiente l'**Impasto Pizza Schär**, tritare 100g di pomodorini secchi e unire a 100 g di ricotta, aggiungere 10 g di basilico fresco sminuzzato. Stendere l'impasto fino ad uno spessore di 3 mm e cospargere con il ripieno, arrotolare aiutandosi con la carta forno e formare un rotolo, poi tagliare delle fette da 1 cm di spessore, stendere uniformemente su una teglia da forno e cuocere a 320°C per 3 minuti.



## sgonfiotti.

Dosi per **2** persone

### PREPARAZIONE

Stendere l'**Impasto Pizza Schär** fino ad uno spessore di 4 mm, cospargere la sfoglia di olio, sale, origano e peperoncino, incidere a quadrati di circa 2 cm per 2 cm ed infornare in forno ventilato preriscaldato a 200°C per 20 minuti fino a completa doratura.

### IL TRUCCO DELLO CHEF...

È possibile friggere i quadrati ottenuti per ottenere il tipico gnocco fritto emiliano; una volta cotti passare in carta assorbente e salare a piacere.



## focaccia.

Dosi per **6** persone

### PREPARAZIONE

Scongelare e portare a temperatura ambiente 3 **Impasti Pizza Schär**, unire e formare una massa omogenea, oliare una teglia da forno diametro 28 cm e stendere l'Impasto uniformemente. Lasciare lievitare 45 minuti in luogo caldo (28-30°C). A metà lievitazione cospargere di olio, sale grezzo e rosmarino; a lievitazione ultimata infornare a 220°C per 15 minuti.

### IL TRUCCO DELLO CHEF...

Praticare dei fori con le dita e preparare una salamoia con 25 ml di acqua calda, 25 ml di olio e 15 g di sale, emulsionare e stendere uniformemente sulla focaccia a metà lievitazione. A piacere è possibile inserire pomodorini od olive al posto dei fori fatti con le dita.



## schiacciatina rustica.

Dosi per **2** persone

### PREPARAZIONE

Tostare 50 g di **Pan Gratí Schär** in una padella antiaderente e farlo raffreddare. Metterlo in un contenitore stretto e alto insieme ad un **Impasto Pizza Schär**, 20 g di noci tritate, 10 g di sale, un pizzico di pepe ed impastare il tutto amalgamando con dell'acqua. Aggiungere farina **Food Service Mix Schär** fino ad avere un impasto morbido ed elastico (non colloso e non duro). Formare una pallina e stenderla su carta da forno con un pizzico di farina Food Service Mix Schär. Se necessario è possibile stenderla con il mattarello fino a raggiungere un diametro di 33 cm. Bucherellare il disco di pasta, spolverare di parmigiano e mettere in forno a 320°C per 3 o 4 minuti. Guarnire con noci, olio d'oliva e origano.



## crackers.

Dosi per **2** persone

### PREPARAZIONE

Stendere l'**Impasto Pizza Schär** fino ad uno spessore di 2 mm, cospargere la sfoglia di olio, sale e origano, traforare con una forchetta e tagliare in porzioni rettangolari. Infornare in forno ventilato preriscaldato a 200°C per 20 minuti fino a completa doratura.

### IL TRUCCO DELLO CHEF...

Prima di infornare si può aggiungere del pomodoro ed insaporire con altre spezie.



## grissini.

### PREPARAZIONE

Scongelare e portare a temperatura ambiente l'**Impasto Pizza Schär**, stendere uniformemente fino ad uno spessore di 0,5 cm, tagliare delle strisce larghe 1 cm senza distanziarle per evitare di romperle o rovinarle. Spennellare con olio e cospargere di sale e spezie a piacere, cuocere a 200°C per circa 10 minuti. Distanziare poi leggermente i grissini e reinformare altri 10 minuti fino a completa doratura.

### IL TRUCCO DELLO CHEF...

Per aggiungere un tocco di classe in più si possono aggiungere semi di sesamo o lino sia all'interno dell'impasto che semplicemente all'esterno prima di infornare.



## gnocchi di patate.

Dosi per **6** persone

### PREPARAZIONE

Lessare 300 g di patate e fare raffreddare, prendere 3 **Impasti Pizza Schär** portate a temperatura ambiente. Unire le patate all'impasto amalgamando il tutto fino a che il composto risulti omogeneo, quindi spolverizzare il tagliere con **Farina di Riso Schär** e formare dei filoncini. Tagliare i filoncini in pezzetti di circa 1-1,5 cm: formati gli gnocchi cuocere 3 minuti in acqua bollente salata e condire a piacere.



## strozzapreti.

Dosi per **2** persone

### PREPARAZIONE

Stendere l'**Impasto Pizza Schär** fino ad uno spessore di 1,5-2 mm, tagliare delle striscioline di impasto da 1 cm, arrotolare e spezzare partendo da un'estremità. Disporre su di una spianatoia e fare riposare 15 minuti in frigorifero, portare ad ebollizione l'acqua e cuocere per 5 minuti, scolare e condire a piacere.



## calzoncino siciliano.

Dosi per **1** persona

### PREPARAZIONE

Stendere l'**Impasto Pizza Schär** e farcire la metà della base con 120 g di indivia scarola precedentemente sbollentata e saltata in padella con olio evo, qualche acciuga, qualche oliva nera tritata e pomodorini a pezzetti. Chiudere formando un calzone e cuocerlo a 200°C per 7-8 minuti in forno statico. Appena sfornato decorare con un'acciuga arrotolata e qualche scaglia di caciocavallo o ricotta salata.



## pizza mediterranea.

Dosi per **1** persone

### PREPARAZIONE

Mettere nel mixer 180 g di finocchietto, 15 g di zenzero, 1 mazzetto di basilico, 180 g granella di pistacchio, 45 cl di olio d'oliva e 2 acciughe e frullare il tutto fino a ottenere una crema omogenea. Tagliare a losanghe 50 g di peperoni in agrodolce ottenuti bollendoli in 1 l di acqua, 500 ml di aceto, 50 g di sale e 40 g di zucchero. Distribuire il pesto sull'**Impasto Pizza Schär** precedentemente steso e infornare a 220°C per 6-7 minuti. Decorare con i peperoni e alcune olive taggiasche.

### IL TRUCCO DELLO CHEF...

Spennellando il bordo della pizza con dell'olio di oliva si ottiene un bordo piú dorato e lucido.



## delizia al pistacchio e nocciole.

Dosi per **6** persone

### PREPARAZIONE

Prendere un **Impasto** e mezzo **di Pizza Schär**, unirle e lavorarle per renderle soffici e pronte per la stesura. Prendere la carta forno spolverare un po' di **Farina di Riso Schär** e iniziare la lavorazione cercando di preservare il cornicione intatto ed uno spessore omogeneo della pasta al centro. Praticare dei fori e cospargere di zucchero a velo, infornare a 350°C per 2 minuti fino a raggiungimento della doratura. Lasciare raffreddare il disco e cospargere di crema al pistacchio senza glutine. Con un topping alla nocciola realizzare dei disegni a piacere e decorare con meringhe o granella di nocciole.



## frutti di bosco.

Dosi per **6** persone

### PREPARAZIONE

Prendere un **Impasto** e mezzo **di Pizza Schär**, unirle e lavorarle per renderle soffici e pronte per la stesura. Prendere la carta forno spolverare un po' di **Farina di Riso Schär** e iniziare la lavorazione cercando di preservare il cornicione intatto ed uno spessore omogeneo della pasta al centro. Praticare dei fori e cospargere di zucchero a velo, infornare a 350°C per 2 minuti fino a raggiungimento della doratura. Lasciare raffreddare il disco e cospargere di yogurt ai frutti di bosco. Con marmellata o topping ai frutti di bosco praticare dei motivi a piacere, aggiungere mirtilli freschi o altri frutti di bosco e cospargere il bordo con zucchero a velo.



## fantasia di frutta.

Dosi per **6** persone

### PREPARAZIONE

Prendere un **Impasto** e mezzo **di Pizza Schär**, unirle e lavorarle per renderle soffici e pronte per la stesura. Prendere la carta forno spolverare un po' di **Farina di Riso Schär** e iniziare la lavorazione cercando di preservare il cornicione intatto ed uno spessore omogeneo della pasta al centro. Praticare dei fori e cospargere di zucchero a velo, infornare a 350°C per 2 minuti fino a raggiungimento della doratura. Lasciare raffreddare il disco e nel frattempo lavare e tagliare una mela, una banana, un kiwi, 3 fragole e 8 bacche di ribes, cospargere con un po' di succo di limone per evitare che anneriscano oppure usare una gelatina per frutta spray. Dopodiché preparare 200 g di crema pasticcera da spal-mare sulla base, riporvi sopra la frutta intagliata e servire.



## zabaione e cioccolato.

Dosi per **6** persone

### PREPARAZIONE

Prendere un **Impasto** e mezzo **di Pizza Schär**, unirle e lavorarle per renderle soffici e pronte per la stesura. Prendere la carta forno spolverare un po' di **Farina di Riso Schär** e iniziare la lavorazione cercando di preservare il cornicione intatto ed uno spessore omogeneo della pasta al centro. Praticare dei fori e cospargere di zucchero a velo, infornare a 350°C per 2 minuti fino a raggiungimento della doratura. Lasciare raffreddare il disco e cospargere con crema di zabaione senza glutine, cacao e scaglie di cioccolato fondente.

### IL TRUCCO DELLO CHEF...

Un'alternativa analcolica allo zabaione è preparare una crema al mascarpone oppure una ganache al cioccolato bianco.



## arcobaleno.

Dosi per **6** persone

### PREPARAZIONE

Prendere un **Impasto** e mezzo **di Pizza Schär**, unirle e lavorarle per renderle soffici e pronte per la stesura. Prendere la carta forno spolverare un po' di **Farina di Riso Schär** e iniziare la lavorazione cercando di preservare il cornicione intatto ed uno spessore omogeneo della pasta al centro. Praticare dei fori e cospargere di zucchero a velo, infornare a 350°C per 2 minuti fino a raggiungimento della doratura. Lasciare raffreddare il disco e cospargere di crema alla nocciola senza glutine, decorare con praline colorate senza glutine, meringhe o scaglie di cioccolato bianco.



# soluzioni senza glutine per la gastronomia professionale.

## SOLUZIONI COMPLETE PER UNA RISTORAZIONE SENZA GLUTINE DA 10 E LODÉ

Volete stupire i vostri clienti con un tocco in più? Grazie a Schär Foodservice potrete soddisfare anche le esigenze di chi deve escludere il glutine dalla sua dieta. Una scelta d'eccellenza che contribuirà ad aumentare la vostra clientela in un mercato in forte crescita.

Prova le mille ricette del Re degli impasti senza glutine:

### L'Impasto Pizza Schär

- surgelato
- confezionato singolarmente
- versatile
- ideale per preparazioni dolci e salate



Scopri tutta la gamma di prodotti senza glutine dedicati ai professionisti della ristorazione su [www.schaer-foodservice.it](http://www.schaer-foodservice.it)