

Panes y sustitutos del pan



Pan molde sin gluten

Ref. 0340111
Formato: 300 gr
Ud. Caja: 3



Hamburguesa sin gluten

Ref. 0340112
Formato: 300 gr (4x75gr)
Ud. Caja: 4



Ciabattine sin gluten

Ref. 0340114
Formato: 200 gr
Ud. Caja: 6



Mini baguette duo sin gluten

Ref. 0340102
Formato: 150 gr (2x75gr)
Ud. Caja: 7



Fajitas sin gluten

Ref. 0340115
Formato: 160 gr (2x80gr)
Ud. Caja: 6



Galletas saladas sin gluten

Ref. 0340211
Formato: 115 gr
Ud. Caja: 6



Picos sin gluten

Ref. 0340101
Formato: 60 gr
Ud. Caja: 6



Base Pizza sin gluten

Ref. 0340701
Formato: 300 gr (2 unidades)
Ud. Caja: 8

Harinas



Harina sin gluten

Ref. 0340123

Formato: bolsa 1Kg

Ud. Caja: 10



Pan rallado sin gluten

Ref. 0340103

Formato: bolsa 300gr

Ud. Caja: 6

Pastas



Penne sin gluten

Ref. 0340706

Formato: bolsa 1Kg

Ud. Caja: 3



Fusilli sin gluten

Ref. 0340705

Formato: bolsa 1Kg

Ud. Caja: 3



Gnocchi sin gluten

Ref. 0340707

Formato: bolsa 300gr

Ud. Caja: 6



Lasaña sin gluten

Ref. 0340702

Formato: 250 gr

Ud. Caja: 6

Galletas



Savoardi

sin gluten

Ref. 0340215

Formato: 200 gr

Ud. Caja: 10



Galleta Maria

sin gluten

Ref. 0340213

Formato: 200 gr

Ud. Caja: 6

Bollería



Madalenas sin gluten

Ref. 0340304
Formato: 260gr
Ud. Caja: 4



Madalenas chocolate sin gluten

Ref. 0340305
Formato: 200gr
Ud. Caja: 6



Valencianas sin gluten

Ref. 0340301
Formato: 198gr (6x33gr)
Ud. Caja: 6



Croissant sin gluten

Ref. 0340303
Formato: 4x55gr
Ud. Caja: 6



Marble Cake sin gluten

Ref. 0340302
Formato: 250gr
Ud. Caja: 6

Producto congelado



Tiramisú sin gluten

Ref. 0340801
Formato: 2x100gr
Ud. Caja: 6



Cono nata-chocolate sin gluten

Ref. 0340800
Formato: 6x70gr
Ud. Caja: 6

PRODUCTOS SIN GLUTEN

Con más casos de alergias o intolerancias al gluten aumenta la demanda de platos para celíacos. Incorporarlos a nuestra cocina puede parecer laborioso y complicado, algo que sólo pueden preparar especialistas con material específico. Nada más lejos de la realidad. Gracias a los productos sin gluten Schär podrás cocinar para celíacos de forma fácil y totalmente segura.

CONTROLADO POR FACE



La Marca de Garantía "Controlado por FACE" tiene como objetivo garantizar al consumidor que los productos que lo portan, han cumplido con los requisitos que FACE establece respecto a niveles de gluten (menos de 10ppm, partes por millón, (mg/Kg) de gluten), que garanticen que los productos verificados son aptos para el consumo por aquellas personas que deben seguir una dieta sin gluten.



CERTIFICACIÓN ELS (EUROPEA)

La espiga barrada es un símbolo internacionalmente reconocido por todas aquellas personas que deben seguir una dieta sin gluten. Certifica niveles máximos de 20 ppm (mg/Kg) de gluten.