

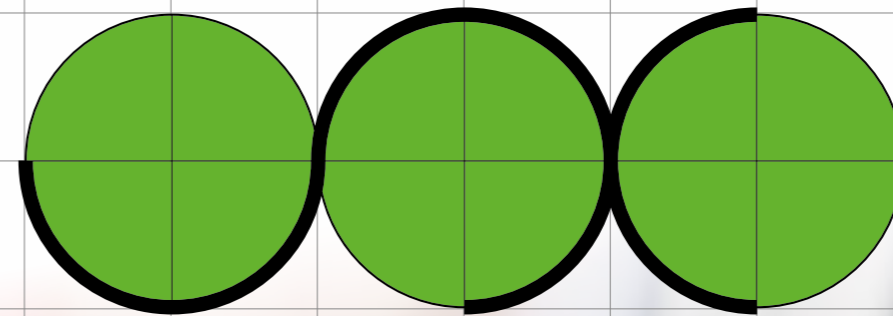


www.sdcsingluten.com



Suministros Dietéticos Controlados

Calle Iplacea,6 • 28803 • Alcalá de Henares • Madrid
sdcs@scsingluten.com
tlf.+34 91 879 78 55



Suministros Dietéticos Controlados



EMPRESAS DE CATERING

DISTRIBUCIÓN Y ASESORAMIENTO DE ALIMENTOS O MENÚS ADAPTADOS PARA PÚBLICO CELÍACO O CON ALERGIAS ALIMENTARIAS A EMPRESAS DE CATERING

- Asesoramiento técnico y sanitario
- Formación continua a empleados para que puedan establecer un protocolo adecuado y con garantías
- Adaptación a las necesidades de cada cliente
- Servicio a nivel nacional
- Logística propia:
 - Temperatura ambiente
 - Refrigerado
 - Congelado
- Servicio diario de reparto
 - Capilar
 - Plataformas logísticas

PRODUCTOS QUE SUMINISTRAMOS

PLATOS PREPARADOS Y PRECOCINADOS



Nuestros platos de cuarta y quinta gama son sin gluten y podemos adaptarlos a las necesidades específicas de tu negocio. Simplemente cuéntanos qué necesitas y lo haremos realidad. Desde platos muy elaborados como macarrones o albóndigas, a recetas más sencillas como empanadillas o croquetas.

PASTA

Para un celíaco o alérgico al gluten, comer fuera de casa un plato de pasta que no contenga trigo y que sepa realmente a pasta es un gran descubrimiento. SDC sin gluten pone a tu disposición algunas marcas de pasta sin gluten que consiguen esto, para que puedas ofrecerle lo mejor a tus clientes.



PANADERÍA

En la mayoría de ocasiones, el pan incluye harina de trigo que impide que los celíacos o intolerantes a este cereal puedan comerlo. En SDC sin gluten podemos facilitarte todo tipo de pan apto para celíacos o personas con alergias alimentarias para que puedas sorprender a tu clientela y no echen en falta este imprescindible complemento.



CEREALES DE DESAYUNO

El desayuno es la comida más importante del día. SDC sin gluten puede ofrecerte cereales adaptados para dietas celiacas que otorguen un plus a tus clientes.



GALLETAS

Para desayunar, para merendar, para la hora del café... Las galletas forman parte de la cotidianidad de muchas personas, por lo que consideramos importante que también las personas intolerantes al gluten puedan consumirlas con la mejor calidad de ingredientes y materias primas.



BOLLERÍA

En SDC sin gluten disponemos de todo tipo de bollos para que puedas ofrecer en tu establecimiento una dulce tentación también a los clientes que no pueden consumir gluten.

POSTRES REPOSTERÍA

Ofrece a tus clientes la mejor repostería sin gluten para que puedan disfrutar también de los mejores postres.



SNACKS

Entre horas, a modo de aperitivo o para hacer más ameno un evento, los snacks sin gluten pueden formar parte de una velada perfecta para tus clientes. En SDC sin gluten trabajamos día a día para poder disponer de una gama variada y completa de snacks.

ACEITE DE OLIVA

En diversos formatos y especialidades (desde un aceite virgen extra hasta aceites virgen de producción ecológica), podemos incluso personalizar tu propia botella de aceite de oliva para que tus clientes tengan un recuerdo único y duradero de tus establecimientos.

