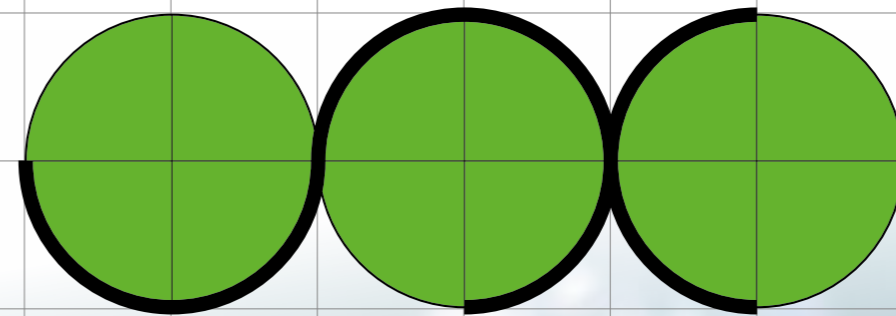




www.sdcsingluten.com



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



Suministros Dietéticos Controlados



HAMBURGUESERÍAS

GESTION INTEGRAL DE IMPLANTACIÓN, DESARROLLO Y MANTENIMIENTO DE OPCIONES SIN GLUTEN PARA HAMBURGUESERÍAS

- Asesoramiento técnico y sanitario
- Desarrollo de hamburguesas, platos específicos y transformación personalizada
- Implantación de protocolos de funcionamiento:
 - Gestión
 - Manipulación
 - Servicio
- Adaptación del servicio para evitar posible contaminación cruzada
- Suministro de productos:
 - Materias primas
 - Cuarta gama
 - Quinta gama
- Servicio a nivel nacional
- Logística propia:
 - Temperatura ambiente
 - Refrigerado
 - Congelado
- Servicio diario de reparto
 - Capilar
 - Plataformas logísticas
- Envases adaptados al funcionamiento específico de cada alimento
- Servicio de mantenimiento continuo



PRODUCTOS QUE SUMINISTRAMOS



PAN DE HAMBURGUESAS

El pan tradicional de hamburguesa emplea harina de trigo o similares que hace que sea un alimento no apto para celíacos o intolerantes al gluten. En SDC sin gluten podemos suministrarte pan de hamburguesas sin gluten o, incluso, otro tipo de panes sin gluten que necesites para que puedas ofrecer un valor añadido a tu local.

CARNE PARA HAMBURGUESAS

En SDC sin gluten disponemos de carne sin trazas de gluten para que cocines tus propias hamburguesas en tu establecimiento.



HAMBURGUESAS, BOCADILLOS Y SÁNDWICHES



También, si lo prefieres, podemos suministrarte hamburguesas ya preparadas listas para calentar, y además te proporcionaremos bocadillos y sándwiches calientes o fríos ya elaborados, para que simplemente puedas disponer de ellos cuando un cliente intolerante al gluten te lo solicite.

PLATOS PREPARADOS Y PRECOCINADOS

Nuestros platos de cuarta y quinta gama son sin gluten y podemos adaptarlos a las



necesidades específicas de tu establecimiento. Simplemente cuéntanos qué necesitas y lo haremos realidad. Complementa tu hamburguesería con productos alternativos como empanadillas o chicken fingers aptos para celíacos.

CERVEZAS



En SDC sin gluten queremos que tus clientes se sientan valorados en tu establecimiento. Por eso ponemos a tu disposición una gama de cervezas con

o sin alcohol que no contienen gluten. Desde rubias artesanas hasta cervezas más tradicionales, con la posibilidad también de incorporar grifos de cerveza sin gluten a tu establecimiento, podrán ser disfrutadas sin preocupaciones por todo el mundo.

POSTRES REPOSTERÍA

Porque poca gente puede resistirse a un dulce, en SDC sin gluten creemos en la importancia de un buen postre. Desde brownies de chocolate a vasitos de helado o porciones de bizcochos o tartas, todo sin gluten y listo para servir.



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 tu establecimiento.