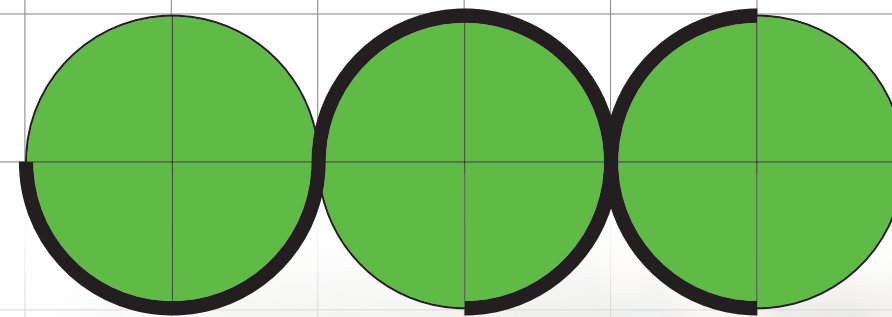




www.sdcsingluten.com



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



Suministros Dietéticos Controlados



GESTION INTEGRAL DE IMPLANTACIÓN, DESARROLLO Y MANTENIMIENTO DE UN MENÚ SIN GLUTEN

- Asesoramiento técnico y sanitario
- Adaptación APPCC
- Desarrollo de platos específicos y transformación personalizada
- Implantación de protocolos de funcionamiento:
 - Gestión
 - Manipulación
 - Servicio
- Adaptación y/o diseño de carta sin gluten
- 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 plato
- Servicio de mantenimiento



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.

BEBIDAS

No todas las bebidas son aptas para una persona celíaca o con intolerancias alimentarias. Desde cerveza con y sin alcohol que no contenga gluten hasta infusiones, en SDC sin gluten podemos suministrarte todo lo necesario para que des un servicio inolvidable a tus clientes celíacos también en el apartado de las bebidas.



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 ofrecerles auténticos platos de pasta sin gluten 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.

HARINAS

En SDC sin gluten te ofrecemos harinas alternativas a la harina de trigo que no contienen gluten y que te permitirán usarlas como materias primas para la elaboración de tus creaciones culinarias aptas para celíacos.



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 tus establecimientos.

