

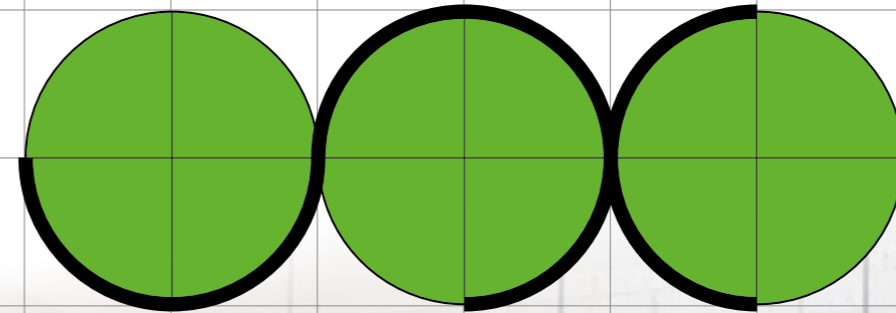


www.sdcsingluten.com

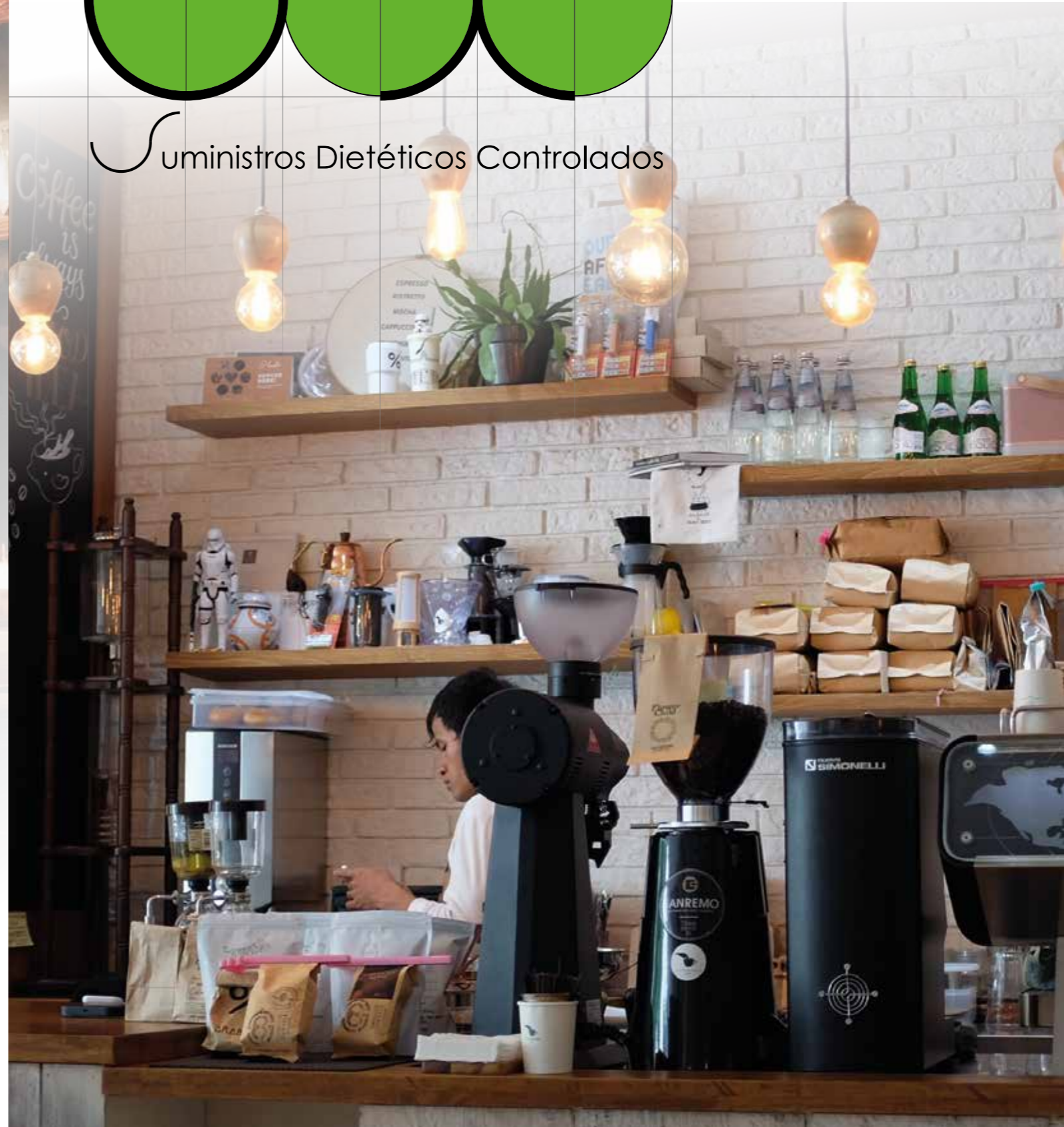


Suministros Dietéticos Controlados

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



Suministros Dietéticos Controlados



CAFETERÍAS

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

- Asesoramiento técnico y sanitario
- Desarrollo de 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 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 pisto manchego o albóndigas, a recetas más sencillas como empanadillas o croquetas.



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, podrán ser disfrutadas sin preocupaciones por todo el mundo.

SNACKS

Entre horas, a modo de aperitivo o para hacer más amena una velada entre amigos, en SDC sin gluten trabajamos día a día para poder ofrecerte una gama variada y completa de snacks que puedan facilitar tu labor y generar un plus de calidad en tu negocio.



BOCADILLOS Y SÁNDWICHES



SDC sin gluten puede proporcionarte bocadillos y sándwiches calientes o fríos ya elaborados, para que simplemente puedas disponer de ellos cuando un cliente intolerante al gluten te lo solicite.

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 en sus tapas o montaditos.



INFUSIONES

Muchas infusiones actuales no ofrecen garantías al público celíaco por una posible contaminación cruzada en las fábricas donde se realizan. SDC sin gluten te ofrece una gama de té y infusiones de alta calidad exentos de gluten.

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.

