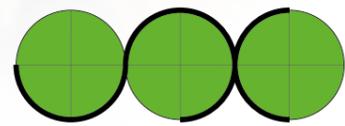


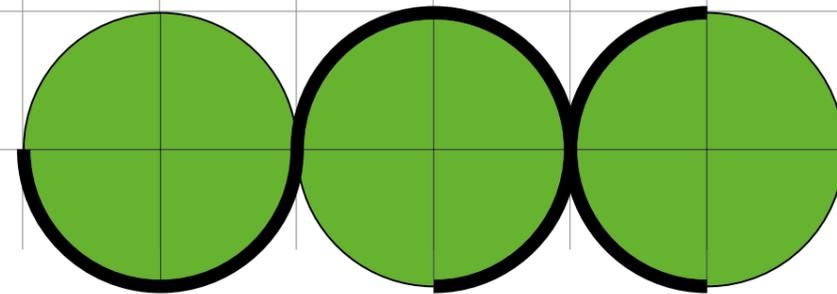


www.sdcsingluten.com



Suministros Dietéticos Controlados

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



Suministros Dietéticos Controlados



PIZZERÍAS

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

- Asesoramiento técnico y sanitario
- Desarrollo de pizzas y 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 modo de preparación específico de cada pizza
- Servicio de mantenimiento

PRODUCTOS QUE SUMINISTRAMOS

BASES DE PIZZA

La masa tradicional de pizzas emplea harina de trigo o similares que hace que sea un alimento poco apto para celíacos o intolerantes al gluten. En SDC sin gluten podemos suministrarte bases de pizza sin gluten adaptadas a tu establecimiento y realizadas cumpliendo todos los estándares de seguridad alimentaria necesarios.



PIZZAS

Si lo que necesitas son pizzas sin gluten ya elaboradas, listas solo para hornear y servir, podemos adaptar o proporcionarte pizzas ya hechas que sean aptas para celíacos.

HARINAS

En SDC sin gluten te ofrecemos harinas alternativas a la harina de trigo que no contienen gluten y que te permiten usarlas como materias primas para la elaboración de masas de pizza aptas para celíacos.



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.

Complementa tu pizzería 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, 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.

DISPOSITIVOS ANTICONTAMINACIÓN

La contaminación cruzada (sin una correcta manipulación, un alimento aparentemente sin gluten puede volverse dañino para un celíaco debido al contacto con otro alimento que sí lo contenga, ya sea directa o indirectamente) puede suponer un auténtico riesgo para la salud de un celíaco. Por eso es importante la prevención. En SDC sin gluten disponemos de una gama de artículos preparados para evitar la mezcla de unos alimentos con otros y preservar la naturaleza de los mismos, de forma que garantices la seguridad en tu cafetería.



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 para que tus clientes tengan un recuerdo único y duradero de tu establecimiento.

