



PILLOLE PER I RISTORATORI DEL PROGRAMMA AFC



Oggi parliamo di...

GUSTO DEI PRODOTTI SENZA GLUTINE

- Al momento dell'acquisto di un nuovo prodotto senza glutine è necessario verificare che questo presenti un sapore che possa essere gradito dai commensali (es. pane senza glutine imbustato).
- È importante, per cui, che il ristoratore assaggi il prodotto prima di destinarlo al consumo.
- Offrire un servizio gluten free non significa trascurare la qualità e il gusto dei prodotti.

“SENZA GLUTINE....MA CON GUSTO!”