

Suministros Dietéticos Controlados



**CADENAS DE RESTAURACIÓN**

# 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 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 vino o 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.



### 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.



### 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 alimenta-

rias para que puedas sorprender a tu clientela y no echen en falta este imprescindible complemento.

### SNACKS

Entre horas, a modo de aperitivo o para hacer más amena la llegada de los platos principales, los snacks sin gluten pueden formar parte de una velada perfecta para tus clientes. En SDC sin gluten trabajamos día a día para poder disponer de una gama variada y completa de snacks que puedan facilitarte esa labor y generar un plus de calidad en tu negocio.



### 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 cadena de restauración.

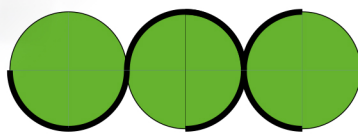
### ACEITE DE OLIVA

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.





[www.sdcsingluten.com](http://www.sdcsingluten.com)



Suministros Dietéticos Controlados

Iplacea no 6, 28803, Alcalá de Henares, Madrid

[sdcsingluten.com](mailto:sdcsingluten.com)

tlf.+34 91 879 78 55