



PRESSEMITTEILUNG

Titel Muffins statt Kuchen: Mit Schär Muffins Choco und Muffins Klassisch gibt's die süßen Mini-Törtchen jetzt auch 100% glutenfrei

Datum 11.11.2015

Seiten 2

Muffins statt Kuchen: Mit Schär *Muffins Choco* und *Muffins Klassisch* gibt's die süßen Mini-Törtchen jetzt auch 100% glutenfrei

Burgstall (I), September 2015: Muffins sind enorm beliebt! Spätestens mit der Coffee to go-Kultur haben sich die süßen rundlichen Gebäckstückchen auch in Deutschland etabliert. In den Genuss des Mini-Törtchens kommen jetzt auch Menschen, die sich gluten- und weizenfrei ernähren. Die beiden Muffins *Choco* und *Klassisch* gibt's ab sofort von Schär, dem Marktführer für glutenfreie Lebensmittel in Europa - Aroma-bewahrend einzeln verpackt, ideal für unterwegs oder wann immer es nach etwas Süßem gelüftet.

Kleines Choco-Törtchen ganz groß

Muffins sind immer eine gute Idee: zum Kindergeburtstag, als süßes Mitbringsel zum Kaffee, als kleinen Snack für unterwegs oder einfach dann, wenn der Appetit auf dieses runde Küchlein ganz groß ist. Schär hat einer der beliebtesten geschmacklichen Vorlieben, nämlich der nach Schokolade, einen Muffin gewidmet: *Muffins Choco* schmeckt luftig und weich, wie selbst gebacken. Und, der Kleine überrascht im Inneren mit tropfengroßen Schokostückchen.

Das Besondere: *Muffins Choco* ist aus 100% gluten- und weizenfreien Zutaten hergestellt und ebenso wie *Muffins Klassisch* ab sofort deutschlandweit in ausgewählten Reform- und Drogeriehäusern sowie im Supermarkt erhältlich.



Muffins Klassisch erinnert an Omas beliebten Rührkuchen

Auch dieses Mini-Törtchen kommt verführerisch daher: Jedes der sonnengelb gebackenen vier *Muffins Klassisch* wiegt weiche 65 Gramm und ist einzeln aromadicht verpackt. Ist das kleine Gebäckstück mit seiner speziellen Backform und dem typischen Papierförmchen erst einmal auf dem Teller angerichtet, lässt sich der Muffin beispielsweise mit frischen Beeren und benetzt mit etwas Puderzucker lecker in Szene setzen.

Schär garantiert auch hier die 100% sichere gluten- und weizenfreie Herstellung. Insbesondere für Menschen empfehlenswert, die auf Gluten in Lebensmitteln verzichten.





Die Dr. Schär Unternehmensgruppe und die Marke Schär

Die Unternehmensgruppe Dr. Schär bietet Menschen mit Gluten-Unverträglichkeiten in der ganzen Welt mit verschiedenen Marken ein breites Sortiment an schmackhaften, hochwertigen und sicheren glutenfreien Produkten. In Europa ist Dr. Schär im Bereich glutenfreie Lebensmittel Marktführer. Schär ist die traditionsreichste und mit über 120 Produkten zugleich die stärkste Marke der Unternehmensgruppe. Schär arbeitet eng mit Experten aller relevanten Disziplinen zusammen und bietet den Betroffenen neben einem breiten Sortiment an hochwertigen und sicheren glutenfreien Produkten auch umfangreiche Beratungs- und Servicedienstleistungen. Weitere Informationen gibt es unter www.drschaer.com oder unter www.schaer.com.

Gluten Sensitivity

Bauchschmerzen, Blähungen, Übelkeit, Durchfall, Migräne und Völlegefühl – Gluten löst bei vielen Menschen Beschwerden aus und das oft sehr unspezifisch. Während Zöliakie und Weizenallergie gut erforscht sind, wird derzeit über eine neue Form der Glutenunverträglichkeit diskutiert: Gluten Sensitivity (auch Glutensensitivität genannt). Eine konkrete Diagnoseerstellung ist bislang noch nicht möglich, Zöliakie und Weizenallergie müssen aber zunächst medizinisch ausgeschlossen werden. Wie häufig Gluten Sensitivity auftritt, ist noch nicht erforscht. Experten vermuten jedoch, dass Gluten Sensitivity häufiger vorkommt als Zöliakie. Konkrete Studien für gesicherte Zahlen fehlen bislang jedoch.

Hintergrund Zöliakie

In Deutschland ist die Zahl der Zöliakiebetreffenen sehr hoch: Es sind zwar nur circa 60.000 Menschen diagnostiziert, man rechnet aber mit rund 400.000 Menschen, die von der Gluten-Unverträglichkeit Zöliakie betroffen sind, ohne es zu wissen. Das Klebereiweiß Gluten ist in zahlreichen Getreidesorten enthalten, unter anderem in Weizen, Roggen, Gerste, Dinkel und Hafer. Bei Menschen mit Zöliakie lösen bereits geringste Mengen Gluten eine chronische Entzündung der Dünndarmschleimhaut aus, mit zum Teil schwer wiegenden Symptomen. Die einzig mögliche Therapie der Zöliakie besteht in einer lebenslangen streng glutenfreien Ernährung.

Weitere Informationen können Sie gerne anfordern bei

häberlein & mauerer ag

Simone Dowé

Franz-Joseph-Str. 1

80801 München

Tel.: +49 89 38108 178

Fax: +49 89 38108 150

E-Mail: drschaer@haebmau.de oder simone.dowe@haebmau.de

Diese Pressemitteilung und Bildmaterial in druckfähiger Auflösung finden Sie zum Download unter presstalk.drschaer.com.