

**Día Internacional de la Enfermedad Celíaca: Dr. Schär eleva el estándar de calidad en productos sin gluten.**

**La empresa presenta su compromiso de calidad para ofrecer alimentos nutricionalmente equilibrados con la máxima calidad y sabor.**

**Alagón (Zaragoza), 14 de mayo 2025**



**Con motivo del Día internacional de la Enfermedad Celíaca (16 de mayo), Dr. Schär refuerza su compromiso con una alimentación sin gluten cada vez más equilibrada y sostenible, acorde con los Objetivos de Desarrollo Sostenible de la ONU, gracias a la mejora continua de los valores nutricionales de los productos sin gluten de Schär.**

Seguir una dieta sin gluten no significa sacrificar la calidad nutricional. Este es el principio que siempre ha inspirado el compromiso de Dr. Schär, empresa italiana líder mundial en sin gluten y nutrición especial. Con el lanzamiento de su **Quality Commitment (Compromiso con la calidad)**, la empresa da un paso más: el documento, elaborado por el equipo interno del Servicio de Nutrición de Dr. Schär, tiene como objetivo marcar las directrices para elaborar productos nutricionalmente equilibrados con ingredientes de la más alta calidad, **priorizando aportar un mayor contenido de fibra y unos niveles equilibrados de azúcar, sal y grasas saturadas con el fin de ofrecer un mejor perfil nutricional, sin comprometer el sabor.**

*" Nos comprometemos con la calidad porque queremos ser la primera opción para todos los celíacos y, por ello, queremos ofrecerles los mejores productos. Esto coincide con nuestro propio compromiso de calidad, que se basa en cuatro pilares: valores, naturalidad, propiedades sensoriales y aspectos nutricionales", explica Jacqueline Pante, Directora del Servicio de Nutrición Global de Dr. Schär. "Tenemos un objetivo claro: queremos elaborar alimentos sin gluten cada vez más exquisitos, equilibrados y adecuados a las necesidades diarias de las personas, ofreciendo soluciones alimentarias innovadoras, seguras y responsables".*

Para ello, el **Quality Commitment** establece unos **objetivos claros y medibles** con el fin de convertir los principios corporativos en acciones concretas. Al menos **el 95% de los nuevos productos sin gluten de Schär** deberán cumplir con los criterios nutricionales marcados mientras que las recetas de los productos existentes se adaptarán progresivamente mediante un proceso de mejora continua.

Además de garantizar que el producto sea sin gluten, manteniendo los valores muy por debajo de los límites reglamentarios (<20 ppm), el documento aborda aspectos nutricionales clave:

- ✓ **Reducción del azúcar:** control constante del contenido de azúcar en los productos de consumo diario aportando la cantidad justa para no comprometer el sabor del producto final. Dentro de los objetivos de ajuste fijados, hay categorías en las que aún se está trabajando y otras que los han alcanzado. En concreto, las galletas están un 10,5 % por debajo del límite definido de 26 g/100 g, mientras que la bollería, por su parte, está un 6,8% por debajo del límite de 28 g/100 g.
- ✓ **Control de la sal:** seguimiento y control riguroso del contenido de sal en las categorías de productos que más contribuyen a la ingesta diaria de sal, y su correspondiente reducción cuando esté indicado. Se han establecido límites en diferentes categorías de productos. Entre ellos, el pan, ya se encuentra por debajo del límite máximo de sal de 1 g/100 g, y los snacks salados, por debajo del límite máximo de 1,75 g/100 g.
- ✓ **Control de las grasas saturadas:** reducción constante en todas las categorías de productos, de conformidad con las directrices de la OMS (<10 % de la ingesta energética diaria) y priorizar el uso de grasas insaturadas.
- ✓ **Reforzar el aporte de fibra:** favorecer la salud intestinal es especialmente importante en las personas celíacas. Los productos con versión “cereales” deben contener al menos 6 g de fibra por 100 g. Este criterio se aplica tanto al lanzamiento de nuevos productos como a la reformulación de los productos existentes.
- ✓ **Aporte de proteínas idóneo:** favorecer los cereales por naturaleza sin gluten con un alto contenido de proteínas para ofrecer un buen perfil de aminoácidos y micronutrientes sin necesidad de añadir otros ingredientes.

Dr. Schär quiere tener la mejor calidad en sus productos sin concesiones, y para poder conseguirlo, no solo realiza todo lo anteriormente mencionado, sino que también selecciona rigurosamente las mejores materias primas por naturaleza sin gluten como maíz, arroz, trigo sarraceno, mijo, sorgo y lentejas, que se incorporan en una cadena de valor cuidadosamente gestionada que permita la trazabilidad en cada etapa: del campo a la mesa. Por último, **los aditivos se reducen al mínimo** y se utilizan de forma responsable, sólo cuando son estrictamente necesarios desde un punto de vista tecnológico (por ejemplo, fibras naturales y espesantes), y **no se añaden colorantes ni aromas artificiales a los productos**. Además, gracias a la continua investigación y a la innovación en las materias primas y maquinaria de envasado, los panes sin gluten de Schär no contienen conservantes artificiales.

Este planteamiento va acorde con la visión de Dr. Schär, orientada a garantizar el bienestar y la seguridad alimentaria de quienes siguen una dieta sin gluten, sin perder el foco en la innovación nutricional.

## Contacto:

Dr. Schär AG / SPA  
Winkelau 9  
Burgstall / Postal  
Italy

Stefania Cosimi  
Teléfono: +39 (0) 473 293 564  
E-Mail: [Stefania.Cosimi@drschaer.com](mailto:Stefania.Cosimi@drschaer.com)

World Media Wire  
Kemp House, 152 -160 City Road  
London  
United Kingdom

Alexandra MacLaine  
Teléfono: + 44 (0) 7766 784 099  
E-Mail: [alex.maclaine@worldmediawire.com](mailto:alex.maclaine@worldmediawire.com)

## Dr. Schär

Nuestra historia comienza en el año 1922 en Tirol del Sur, en el corazón de los Alpes, con una visión: mejorar las vidas de las personas con necesidades nutricionales especiales. Desde entonces, nuestro principal compromiso se basa en la cercanía al consumidor. La clave de nuestro éxito es combinar nuestras amplias competencias en los retos más complejos y específicos de la nutrición, con la dedicación la alegría de vivir. La responsabilidad, el

## COMUNICADO DE PRENSA



progreso y la proximidad son los valores que nos proporcionan estabilidad y fiabilidad. Somos una empresa familiar de alcance mundial, que cuenta con 18 instalaciones repartidas en 12 países con 1.800 empleados en todo el mundo. Nuestros productos están disponibles en más de 100 países. [www.drschaer.com](http://www.drschaer.com)