

Giornata Mondiale della Celiachia: Dr. Schär alza l'asticella della qualità nel senza glutine.

L'azienda introduce linee guida per alimenti nutrizionalmente equilibrati, di altissima qualità e gustosi

Postal, 14 Maggio 2025



In occasione della Giornata Mondiale della Celiachia (16 maggio), Dr. Schär rinnova il proprio impegno per una nutrizione senza glutine sempre più bilanciata e sostenibile, in linea con gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile delle Nazioni Unite, proseguendo nel percorso di ottimizzazione della composizione nutrizionale dei prodotti gluten free a marchio Schär.

Seguire una dieta senza glutine non deve significare rinunciare alla qualità nutrizionale. È questo il principio che da sempre guida l'impegno di Dr. Schär, azienda altoatesina leader globale nel senza glutine e nell'alimentazione specifica. **Con il lancio del Quality Commitment l'azienda fa oggi un ulteriore passo avanti:** le linee guida, sviluppate dal team interno di Nutrition Service, puntano a creare prodotti nutrizionalmente equilibrati utilizzando solo ingredienti di altissima qualità, **caratterizzati da un apporto maggiore di fibre e bilanciati in termini di zuccheri, sale e grassi saturi, per un profilo nutrizionale sempre più equilibrato, senza rinunciare al gusto.**

*"Il Quality Commitment è un ulteriore strumento strategico che ci aiuta a consolidare il nostro impegno come punto di riferimento per chi segue una dieta senza glutine, consentendoci di offrire prodotti non solo sicuri, ma anche conformi ai più elevati standard qualitativi nutrizionali. Questo impegno si allinea perfettamente con il nostro Quality Commitment, fondato su quattro pilastri: valore, naturalità, proprietà sensoriali e aspetti nutrizionali – dichiara **Jacqueline Pante, Director of Global Nutrition Service di Dr. Schär** - Il nostro obiettivo è chiaro: vogliamo rendere il senza glutine sempre più gustoso, bilanciato e adatto alle esigenze quotidiane delle persone, offrendo soluzioni alimentari innovative, sicure e responsabili."*

Il *Quality Commitment* definisce quindi obiettivi chiari e misurabili per trasformare i principi aziendali in azioni concrete e quotidiane. **Almeno il 95% dei nuovi prodotti senza glutine a marchio Schär dovrà soddisfare i criteri di profilo nutrizionale ottimale,** mentre le ricette dei prodotti già esistenti saranno progressivamente riviste per allinearsi a questi standard, con particolare attenzione al miglioramento continuo.

Oltre a un controllo rigoroso del contenuto di glutine, mantenuto sempre ben al di sotto dei limiti previsti dalla normativa (<20 ppm), il documento si concentra su aspetti chiave della formulazione degli alimenti gluten free:

- **Riduzione degli zuccheri:** monitoraggio costante del contenuto di zuccheri nei prodotti di consumo quotidiano e adattamento mirato che non compromette il gusto del prodotto finale. Sono stati fissati obiettivi di adeguamento per alcune categorie, mentre altre hanno già raggiunto il target. Nello specifico, i biscotti presentano un contenuto di zuccheri inferiore del 10,5% rispetto al limite definito di 26g/100g, mentre torte e muffin risultano inferiori del 6,8% rispetto al limite di 28g/100g.
- **Controllo del sale:** monitoraggio e controllo accurati del contenuto di sale nelle categorie di prodotti che contribuiscono maggiormente all'apporto quotidiano di sale, con adeguamenti laddove necessario. Sono stati fissati obiettivi per diverse categorie di prodotto, ad esempio il pane, per il quale molti prodotti sono già al di sotto del limite massimo di sale di 1g/100g, e gli snack salati, che si collocano sotto la soglia massima di 1,75g/100g.
- **Controllo dei grassi saturi:** riduzione costante in tutte le categorie di prodotto, in linea con le linee guida dell'OMS (<10% dell'apporto energetico giornaliero), e utilizzo di grassi insaturi. Dal 2018 viene inoltre impiegato olio di palma sostenibile certificato RSPO.
- **Contenuto bilanciato di fibre:** per favorire la salute intestinale, particolarmente importante per le persone con celiachia. I prodotti multicereali devono contenere almeno 6g di fibre per 100g. Questo criterio viene applicato sia ai nuovi lanci di prodotto sia alla riformulazione di quelli esistenti.
- **Adeguate apporto di proteine:** uso di cereali naturalmente privi di glutine ma ad alto contenuto proteico, per offrire un buon profilo amminoacidico e micronutrienti, senza ricorrere ad aggiunte superflue.

A completamento di un costante impegno verso una qualità senza compromessi, una selezione rigorosa delle materie prime naturalmente prive di glutine - mais, riso, grano saraceno, miglio, sorgo e lenticchie - entra nella value chain Dr. Schär dove viene attentamente gestita e tracciata in ogni fase: dal campo alla tavola. L'uso di additivi è, inoltre, ridotto al minimo e impiegato in modo responsabile, solo quando strettamente necessario dal punto di vista tecnologico (es. fibre e addensanti naturali), e nei prodotti non vengono aggiunti aromi o coloranti. Inoltre, grazie alla continua ricerca e innovazione in ambito di materie prime di imballaggio e macchinari di confezionamento, i pani senza glutine Schär non contengono conservanti artificiali.

Un approccio coerente con la visione di Dr. Schär, orientata a garantire benessere e sicurezza alimentare a chi segue una dieta senza glutine, con una continua attenzione all'innovazione nutrizionale.

Contatti stampa:

Dr. Schär AG / SPA
Winkelau 9
39014 Burgstall / Postal
Italien

Stefania Cosimi
Telefono: +39 (0) 473 293 564
E-Mail: stefania.cosimi@drschaer.com

Weber Shandwick
Via Tortona, 27
20144, Milano
Italia

Elisa Franchi
Telefono: +39 3357173967
E-Mail: efranchi@webershandwickitalia.it

Dr. Schär:

La nostra storia inizia nel 1922 in Alto Adige, nel cuore delle Alpi, con una visione: migliorare la vita delle persone con specifiche esigenze alimentari. Fin dalla sua fondazione, la prossimità al consumatore ha costituito la base del

pensiero imprenditoriale della nostra azienda la nostra competenza chiave è la ricetta del nostro successo: conciliare un'alimentazione speciale con la gioia e il piacere di vivere. I nostri valori - responsabilità, progresso e prossimità - conferiscono all'azienda stabilità ed orientamento. Siamo un'azienda familiare con portata globale. Al gruppo Dr. Schär fanno capo 18 sedi in 12 paesi, con 1.800 dipendenti. I nostri prodotti sono disponibili in più di 100 paesi. www.drshaer.com