

Schnitzer

GLUTENFREE



Productos
sin gluten
septiembre
2018



Schnitzer
GmbH & Co. KG
Marlener Str. 9
D - 77656 Offenburg
+49 781 50475-00
www.schnitzer.eu
DE-ÖKO-003

LOS ALÉRGENOS EN UN VISTAZO

	No contiene**:											No contiene**:									
	Gluten	Trigo	Soja	Nuez	Huevo	Lleivat	Lactosa	Vegetariano	Vegano***	sin aceite de palma		Gluten	Trigo	Soja	Nuez	Huevo	Lleivat	Lactosa	Vegetariano	Vegano***	sin aceite de palma
Panes con una larga vida útil	G	T	S	N	H	L	L	V	V	SA dP	Panadería dulce	G	T	S	N	H	L	L	V	V	SA dP
Veggie Bread Garden Mix NUEVO!	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Cookie Chocolate	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓		✓
Veggie Bread Mediterranean NUEVO!	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Cookie Vanilla	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓		✓
Canihua active-mineral	✓	✓	✓					✓	✓	✓	Mini Cake Chocolate	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓		✓
Inka Schnitten	✓	✓		✓	✓	✓		✓	✓	✓	Mini Cake Blueberry	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓		✓
Buchweizen Schnitten	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Muffin + Dark Chocolate	✓	✓	✓			✓	✓	✓		✓
Landbrot Schnitten	✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓	Muffin + Blueberry	✓	✓	✓			✓	✓	✓		✓
Hirse Schnitten	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Muffin + Vanilla	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓		✓
Sesam Schnitten	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Chocolate Chip Muffin NUEVO!	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓		✓
Grain Mix Bread NUEVO!	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	Cake Chocolate + Orange	✓	✓	✓			✓	✓	✓		✓
Panes recién hechos											Cake Lemon	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓		✓
Black Forest + Tefl	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	Tentempie										
Chia + Quinoa	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	Grissini Sesame	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Granello + Sunflower Seeds	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	Grissini "Pizza"	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Rustico + Amaranth	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	Crispies Nature	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Baguettini Bianco NUEVO!	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	Crispies Spicy	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Baguette Classic	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	Hamburger Buns										
Baguette Rustic	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	Hamburger Buns	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓		✓
Baguette Grainy	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓	Fondo de pizza & Pasta										
Baguette Onion & Chive	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	Pizza Base	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Ciabatta Tomato NUEVO!	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	Pasta Spirelli Tricolore	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Ciabatta Olive	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	Pasta Tagliatelle	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Pequeños panes precocidos											Pasta Spaghetti	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Brunch Mix Grainy, Classic, Rustic	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	Schnitzer Bräu										
Focaccia	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	German-Hirse-Premium	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Baguettini + Lauge	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓	Hirse-Lemon	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Panini Royal NUEVO!	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓											
Panini Bianco	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓											
Panini Vital	✓	✓	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓											

Schnitzer

GLUTENFREE

Si usted sufre de una intolerancia alimentaria, por ejemplo al gluten o a la lactosa, encontrara dentro de la sección Glutenfree los productos que necesita. Os proponemos una cincuenta de referencias, entre las cuales un amplio surtido de panes, unos tentempié salados, pastelería refinada, así como nuestra cerveza sin gluten "Schnitzer Bräu". Todo esto por supuesto con calidad ecológica.

	No contiene**:										
	Gluten	Trigo	Soja	Nuez	Huevo	Lleivat	Lactosa	Vegetariano	Vegano***	sin aceite de palma	
Break	G	T	S	N	H	L	L	V	V	SA dP	
Break Nut-Mix	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Break Sesame-Mix	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Break Peanut	✓	✓	✓		✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Break Pumpkin Seed	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Canihua											
Canihua	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
Canihua Puffed	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	

* procedente de la agricultura ecológica controlada. Todos nuestros productos respetan el reglamento de la comisión europea n° 834/2007 & 889/2008 relativo a la producción ecológica. Esto significa entre otros que no utilizamos ninguna materia prima genéticamente modificada, y que la conservación de nuestros panes no se consigue gracias a conservantes, sino gracias a un proceso de calentamiento respetuoso del medio ambiente.

** "no contiene" = estos ingredientes no están presentes en el producto final, conforme al listado de ingredientes. Importante: la mención "no contiene" no excluye necesariamente algunas trazas de alérgenos.

*** Receta vegana, de acuerdo con esta receta, es elaborada sin usar ingredientes o aditivos de origen animal. Estas palabras "receta vegana" no excluye que puedan encontrarse algunas trazas de origen animal que se utilizan también en la planta de producción (por ejemplo huevo, miel...). Esta declaración se ha hecho con el conocimiento e información de la que disponemos y por tanto no podemos dar una garantía de exclusividad. Hay posibilidad de cambios o mejoras de productos y recetas que se pueden adaptar en el futuro.

Contiene naturalmente:												
Fibras alimentarias	Magnesio	Hierro	Vitamina E	Vitamina B1	Zinc	Acido fólico	Ácidos grasos poliinsaturados	Potasio		Vegetariano	Vegano	sin aceite de palma
F	Mg	Fe	VE	VB	Zn	AF	PU FAS	P		V	V	SA dP

Puedes encontrar la gama completa en www.schnitzer.eu



PANES CON UNA LARGA VIDA UTIL

VEG-UP YOUR LIFE!



VEGGIE BREAD GARDEN MIX



20% de verduras del huerto en una combinación armoniosa de zanahorias y chirivías para un sabor lleno y jugoso. Este pan es el compañero ideal para viajes, sopas calientes o tentempiés salados.

ingredientes: masa fermentada de arroz* (harina de arroz*, agua), 20% verdura* (zanahoria*, chirivía*), agua, harina de mijo integral*, harina de arroz*, **harina de soja***, pipas de girasol*, **sésamo***, harina de lino*, sal marina, fibra de manzana*, emulsionante: **lecitinas de soja***

NUEVO

€ 125 g

SA dp V F

G T N H M A

Artículo nº

4606

VEGGIE BREAD MEDITERRANEAN



El pan de cereales convence por las valiosas semillas que lleva y su suave sabor. La base perfecta para un día energético. Un placer sin gluten y sin maíz.

ingredientes: masa fermentada de arroz* (harina de arroz*, agua), 20% verdura* (calabacín*, pimientos*, berenjena*), harina de mijo integral*, agua, pipas de girasol*, **harina de soja***, harina de lino*, sal marina, fibra de manzana*, emulsionante: **lecitinas de soja***

NUEVO

€ 125 g

F Mg SA dp V P

G T N H M A

Artículo nº

4603

SALSA DE HIERBAS

Para 4 personas

Ingredientes:

200 g de yogur natural
50 g de cuajada
50 g de queso cremoso
1 cucharada de aceite de oliva
1 cucharada de copos de levadura
Un poco de vinagre de sidra
Sal marina, pimienta
6 cucharadas de hierbas frescas, picadas finamente (p. Ej. Perejil, cebollino, borraja, albahaca, ...)

Preparación:

Mezclar el yogur natural con la cuajada y el queso hasta conseguir una mezcla suave. Mezclar con el aceite de oliva, los copos de levadura y el vinagre de sidra. Sazonar con sal y pimienta. Finalmente añadir las hierbas y mezclar de nuevo.



LOS PANES PARA LOS GOURMETS



LANDBROT[®] SCHNITTEN



SA
dP

V

F

Este sabroso pan sin semillas contiene todos los componentes beneficiosos del sarraceno y del maíz, que aportan a nuestro organismo proteínas y ácidos grasos insaturados. Es el pan ideal para los que prefieren un pan sin semillas, pero todavía con un excelente contenido en fibras.

Ingredientes: masa fermentada de trigo sarraceno* € 250 g
(20% harina de trigo sarraceno integral*, agua),
17% harina integral de trigo sarraceno*, 17% ha-
rina de maíz*, agua, harina de arroz*, sal marina,
miel*, fibra de manzana*, emulsionante: **lecitinas
de soja***

G T N H K A

Artículo n°
4504

CANIHUA[®] ACTIVE-MINERAL



Las semillas de canihua, planta tra-
dicional de Perú, son apreciadas es-
pecialmente por su alto contenido en
minerales y en ácido fólico. Este pan,
reservado a los gourmet, está elaborado
a base de una levadura de arroz suave.

Ingredientes: masa fermentada de arroz* (harina
de arroz*, agua), 15% harina de canihua*, agua,
harina de lupino*, 7% pipas de calabaza*, pipas
de girasol*, **sésamo***, harina de arroz*, sal marina,
fibra de manzana*

€ 250 g
Artículo n°
4515

G T S N H K A

INKA[®] SCHNITTEN



El amaranto, la semilla milagrosa de los
incas, es rica en fibras, en magnesio, en
hierro y en proteínas vegetales.

Ingredientes: masa fermentada de trigo sarraceno* € 250 g
(14% harina de trigo sarraceno integral*, agua), agua, 16%
harina integral de amaranto*, harina de arroz*, ha-
rina de maíz*, **sésamo***, **harina de soja***, linaza*,
fibra de manzana*, sal marina, emulsionante: **leci-
tinas de soja***

Artículo n°
4501

G T N H K A

SESAM[®] SCHNITTEN



SA
dP

V

F

Mg

Este sabroso pan de sésamo está cu-
bierto de una gran cantidad de semillas.
Es ligeramente crujiente y ofrece un
pronunciado sabor a nueces. Contiene
sésamo, rico en calcio, en magnesio y
en fibras

Ingredientes: masa fermentada de trigo sarraceno* € 250 g
(harina de trigo sarraceno integral*, agua), agua,
14% **sésamo***, harina de maíz*, linaza*, harina de
trigo sarraceno integral*, harina de mijo integral*,
harina de soja*, sal marina, fibra de manzana*,
emulsionante: **lecitinas de soja***

G T N H K A

Artículo n°
4507

BUCHWEIZEN[®] SCHNITTEN



Este pan ecológico está preparado
con trigo sarraceno madurado al
sol. Tiene un sabor pronunciado y
es naturalmente rico en fibras y en
magnesio. El sarraceno aporta proteínas
vegetales y ácidos grasos insaturados,
beneficiosos para el organismo.

Ingredientes: masa fermentada de trigo sarraceno* € 250 g
(harina de trigo sarraceno integral*, agua), agua,
harina de maíz*, **harina de soja***, harina de trigo
sarraceno integral*, pipas de girasol*, harina de mijo
integral*, harina de arroz*, sal marina, fibra de ma-
zana*, emulsionante: **lecitinas de soja***

Artículo n°
4502

G T N H K A

GRAIN MIX[®] BREAD



SA
dP

V

F

El pan de cereales convence por las
valiosas semillas que lleva y su suave
sabor. La base perfecta para un día en-
érgico. Un placer sin gluten y sin maíz.

Ingredientes: masa fermentada de arroz* (harina de
arroz*, agua), harina de mijo integral*, agua, **harina
de soja***, 3% linaza*, 3% semillas de colza*, 3%
sésamo*, 3% harina de linaza*, sal marina, fibra de
manzana*, emulsionante: **lecitinas de soja***

G T N H K A

Artículo n°
7001

NUE-
VO

PANES RECIÉN HECHOS

TIENEN EL SABOR DEL PAN RECIÉN HECHO,
SIMILAR AL PAN DE LA PANADERÍA DE LA
ESQUINA



BLACK FOREST +TEFF

¡Todo un clásico para degustar! El teff, minúsculo cereal procedente de Etiopía, es conocido como “el grano mas pequeño del mundo, pero un gigante a nivel nutritivo”. Las pipas de calabaza dan a este pan un sabor suave y afrutado.

Ingredientes: agua, 24% fécula de maíz*, masa fermentada de arroz* (harina de arroz*, agua), 6% pipas de calabaza*, 5% harina de teff*, harina de lino*, fibra de manzana*, aceite de girasol*, cáscara de semilla de psyllium*, proteína de guisante, sal marina, extracto de malta*, espesante: harina de guar*, xantano, levadura*, especias*



€ 500 g
(2 piezas)

Artículo n°

4524



CHIA +QUINOA

Nuestro pan fresco y preparado para hornear o tostar, junta las ventajas alimenticias de las semillas de américa del sur Chia y Quinoa. La receta perfeccionada con pipas de calabaza y girasol y semillas de sésamo son responsables de la suavidad y de su sabor a nueces.

Ingredientes: agua, fécula de maíz*, masa fermentada de arroz* (harina de arroz*, agua), 9% harina integral de quinoa*, 4% chia*, pipas de calabaza*, **sésamo***, aceite de girasol*, harina de maíz*, harina de arroz*, pipas de girasol*, cáscara de semilla de psyllium*, harina de linaza*, proteína de guisante, dextrosa*, sal marina, levadura*, espesante: harina de guar*, xantano, especias*



€ 500 g
(2 piezas)

Artículo n°

4525



GRANELLO +SUNFLOWER SEEDS

Pan recién hecho con una gran cantidad de semillas de girasol.

Ingredientes: agua, 30% fécula de maíz*, masa fermentada de arroz* (harina de arroz*, agua), 6% pipas de girasol*, harina de arroz*, 3% harina de maíz*, aceite de girasol*, dextrosa*, cáscara de semilla de psyllium*, proteína de guisante, fibra de manzana*, sal marina, levadura*, espesantes: harina de guar*, xantano, especias*



€ 500 g
(2 piezas)

Artículo n°

4522



RUSTICO +AMARANTH

Delicado pan recién hecho con sabor a nueces.

Ingredientes: agua, 24% fécula de maíz*, 11% harina integral de amaranto*, masa fermentada de arroz* (harina de arroz*, agua), linaza*, pipas de girasol*, **sésamo***, aceite de girasol*, harina de arroz*, cáscara de semilla de psyllium*, fibra de manzana*, proteína de guisante, dextrosa*, levadura*, sal marina, espesante: harina de guar*, xantano, especias*



€ 500 g
(2 piezas)

Artículo n°

4523

BAGUETTES

EL CLÁSICO FRANCÉS



BAGUETTINI BIANCO

El fino sabor suave de esta mini baguette se puede combinar a la perfección tanto con salado y especiado que con dulce. Para un snack ocasional entre horas.

Ingredientes: agua, 28% fécula de maíz*, masa fermentada de arroz* (harina de arroz*, agua), copos de mijo*, harina de linaza*, aceite de girasol*, 2% harina de maíz*, harina de arroz*, cáscara de semilla de psyllium*, proteína de guisante, dextrosa*, sal marina, levadura*, espesante: harina de guar*, xantano, especias*



NUEVO

€ 200 g
(2 piezas)

Artículo n°

7010



BAGUETTE CLASSIC

Una interpretación sin gluten del clásico pan francés. Suave y sabroso a cualquier hora del día.

Ingredientes: agua, 28% fécula de maíz*, masa fermentada de arroz* (harina de arroz*, agua), copos de mijo*, harina de linaza*, aceite de girasol*, 3% harina de maíz*, harina de arroz*, cáscara de semilla de psyllium*, proteína de guisante, dextrosa*, sal marina, levadura*, espesante: harina de guar*, xantano, especias*

€ 360 g
(2 piezas)

Artículo n°

4585



BAGUETTE RUSTIC

Al estilo artesano con un sabor pronunciado, refinada con harina de linaza.

Ingredientes: agua, 26% fécula de maíz*, masa fermentada de arroz* (harina de arroz*, agua), 4% harina de lino*, fibra de manzana*, aceite de girasol*, harina de arroz*, 3% harina de maíz*, cáscara de semilla de psyllium*, proteína de guisante, sal marina, levadura*, espesante: harina de guar*, xantano, especias*

320 g
(2 piezas)

Artículo n°

4586



BAGUETTE GRAINY

El pan granoso con sabor a nueces. Refinado con semillas de linaza y sésamo.

Ingredientes: agua, 23% fécula de maíz*, masa fermentada de arroz* (harina de arroz*, agua), 4% sésamo*, 4% semillas de lino*, harina de lino*, fibra de manzana*, aceite de girasol*, harina de arroz*, 2% harina de maíz*, cáscara de semilla de psyllium*, proteína de guisante, sal marina, levadura*, espesante: harina de guar*, xantano, especias*

€ 320 g
(2 piezas)

Artículo n°

4587

BAGUETTE ONION & CHIVE

Pan refinado con cebollas tostadas y cebollino fresco, este baguette es el perfecto acompañante para sopas y para picar en cualquier momento.

Ingredientes: agua, 25% fécula de maíz*, masa fermentada de arroz* (harina de arroz*, agua), 6% cebolla*, copos de mijo*, harina de linaza*, 2% harina de maíz*, aceite de girasol*, harina de arroz*, cáscara de semilla de psyllium*, proteína de guisante, dextrosa*, especias*, levadura*, 0,5% cebollino*, espesante: harina de guar*, xantano, sal marina

€ 320 g
(2 piezas)

Artículo n°

4557

CIABATTA

DISFRUTA CON
EL SABOR ITALIANO



CIABATTA TOMATO

Tomates secos son los ingredientes que aportan este sabor fresco y mediterráneo a esta Ciabatta.

Ingredientes: 29% fécula de maíz*, agua, masa fermentada de arroz* (harina de arroz*, agua), 7% tomates secos*, aceite de girasol*, harina de linaza*, harina de arroz*, 3% harina de maíz*, cáscara de semilla de psyllium*, proteína de guisante, dextrosa*, levadura*, sal marina, 1% pasta de tomate*, espesante: harina de guar*, xantano, especias*

NUEVO

€ 360 g
(2 piezas)

G T S N H



Artículo n°

4559

PEQUEÑOS PANES PRECOCIDOS

CRUJIENTE Y SABROSO



F

SA
dp

V

CIABATTA OLIVE

El clásico pan italiano refinado con aceitunas negras y verdes. ¡Cierra los ojos y disfruta!

Ingredientes: agua, 28% fécula de maíz*, masa fermentada de arroz* (harina de arroz*, agua), 6% aceitunas* (aceitunas verdes y negras*), harina de linaza*, aceite de girasol*, harina de arroz*, 3% harina de maíz*, cáscara de semilla de psyllium*, proteína de guisante, dextrosa*, levadura*, sal marina, espesante: harina de guar*, xantano

€ 360 g
(2 piezas)

G T S N H



Artículo n°

4560



F

SA
dp

V



F

SA
dp

V

BRUNCH-MIX GRAINY, CLASSIC, RUSTIC

El surtido perfecto para los amantes del picoteo. En cada uno de los dos envases encontrara como mínimo una variedad de cada tipo de pequeños panes. Esta selección es perfecta para un buffet.

Pequeños panes de maíz - ingredientes: agua, 31% fécula de maíz*, masa fermentada de arroz* (harina de arroz*, agua), copos de mijo*, harina de linaza*, aceite de girasol*, harina de arroz*, 3% harina de maíz*, cáscara de semilla de psyllium*, proteína de guisante, dextrosa*, sal marina, levadura*, espesante: harina de guar*, xantano, especias* € 200 g
(2x4 piezas)

Pequeños panes de maíz con harina de linaza - ingredientes: agua, 29% fécula de maíz*, masa fermentada de arroz* (harina de arroz*, agua), 4% harina de lino*, fibra de manzana*, aceite de girasol*, harina de arroz*, 3% harina de maíz*, cáscara de semilla de psyllium*, proteína de guisante, sal marina, levadura*, espesante: harina de guar*, xantano, especias*

Pequeños panes de maíz con semillas oleaginosas - ingredientes: agua, 29% almidón de maíz, masa fermentada de agua, 29% fécula de maíz*, masa fermentada de arroz* (harina de arroz*, agua), harina de lino*, fibra de manzana*, aceite de girasol*, harina de arroz*, 3% harina de maíz*, 3% sésamo*, 3% semillas de lino*, cáscara de semilla de psyllium*, proteína de guisante, sal marina, levadura*, espesante: harina de guar*, xantano, especias*

G T S N H



Artículo n°

4590





BAGUETTINI + LAUGE

Estos panes pequeños tradicionales alemanes ofrecen un intenso sabor y son deliciosos por sí solos.

Ingredientes: agua, 29 % fécula de maíz*, levadura madre de arroz* (harina de arroz*, agua), copos de mijo*, harina de linaza*, aceite de girasol*, harina de arroz*, 2% harina de maíz*, cáscara de semilla de psyllium*, sal marina, proteína de guisante, dextrosa*, levadura*, espesante: harina de guar*, xantano, especias*, pretzel de sodio (regulador de acidez: hidróxido de sodio)

€ 250 g
(2x2 piezas)

Artículo n°

4591



FOCACCIA

Disfrute un poco de Italia en casa. Perfecto para cualquier momento del día, esta especialidad de Liguria con su sabor mediterráneo es deliciosa.

Ingredientes: 40% fécula de maíz*, agua, masa fermentada de arroz* (harina de arroz*, agua), aceite de girasol*, 3% harina de maíz*, cáscara de semilla de psyllium*, proteína de guisante, harina de linaza*, levadura*, dextrosa*, sal marina, fibra de manzana*, espesante: harina de guar*, xantano, especias*

€ 220 g
(2x2 piezas)

Artículo n°

4565



PANINI ROYAL

El panecillo con las ranuras en forma de estrella es el panecillo ideal para el desayuno que gusta tanto a mayores como a niños.

El pan crujiente para empezar el día con alegría.

Ingredientes: agua, 30% fécula de maíz, masa fermentada de arroz* (harina de arroz*, agua), 6% copos de mijo*, harina de linaza*, aceite de girasol*, harina de arroz*, 2% harina de maíz*, cáscara de semilla de psyllium*, proteína de guisante, dextrosa*, levadura*, sal marina, espesante: harina de guar*, xantano, especias*

€ 250 g
(2x2 piezas)

Artículo n°

4566



PANINI BIANCO

¡Desayunar como un rey!
Saborea este ligero y esponjoso panecillo con el acompañamiento que mas te guste, dulce o salado.

Ingredientes: agua, 26% fécula de maíz*, masa fermentada de arroz* (harina de arroz*, agua), harina de arroz*, copos de mijo*, 5% copos de patata*, 3% harina de maíz*, aceite de girasol*, cáscara de semilla de psyllium*, proteína de guisante, dextrosa*, sal marina, levadura*, espesante: harina de guar*, xantano, especias*

€ 250 g
(2x2 piezas)

Artículo n°

4588



PANINI VITAL

Un pan pequeño con carácter. Cocido con semillas seleccionadas y una corteza crujiente. Para empezar bien el día sin gluten.

Ingredientes: 27% fécula de maíz*, agua, levadura madre de amaranto* (5% harina integral de amaranto*, agua), harina de arroz*, 7% harina integral de amaranto*, linaza*, pipas de girasol*, **sésamo***, aceite de girasol*, cáscara de semilla de psyllium*, proteína de guisante, fibra de manzana*, dextrosa*, sal marina, levadura*, espesante: harina de guar*, xantano, especias*

€ 250 g
(2x2 piezas)

Artículo n°

4593



PANADERIA DULCE

LA TENTACIÓN MAS DULCE



COOKIE CHOCOLATE

Estas galletas ecológicas crujientes con chocolate negro son totalmente irresistibles.

Ingredientes: 25% chocolate negro* (azúcar de caña*, masa de cacao*, manteca de cacao*, emulsionante: lecitinas de semillas de girasol*, sabor natural de vainilla Bourbon*), azúcar de caña*, margarina* (aceite de palma*, aceite de girasol*, agua, sal, emulsionante: lecitinas de semillas de girasol*, zumo de limón*), **huevo completo***, harina de maíz*, harina de arroz*, almidón de maíz*, espesante: goma de guar*, crémor tártaro* (fécula de maíz*, acidulante: tartrato de potasio, levadura química: bicarbonato), cacao*, aroma de vainilla natural, sal marina



€ 150 g

Artículo n°

4571



COOKIE VANILLA

Galletas tiernas con un dulce aroma a vainilla Bourbon.

Ingredientes: margarina* (aceite de palma*, aceite de girasol*, agua, sal, emulgente: lecitinas de semillas de girasol*, zumo de limón*), **huevo completo***, harina de maíz*, harina de arroz*, azúcar de caña*, fécula de maíz*, espesante: harina de guar*, crémor tártaro* (fécula de maíz*, acidulante: tartrato de potasio, levadura química: bicarbonato), azúcar de vainilla* (azúcar de caña*, vainilla en polvo*), sal marina



€ 150 g

Artículo n°

4570



MINI CAKE CHOCOLATE

Una combinación atractiva de chocolate negro y cacao. La golosina ideal para los amantes del chocolate.

Ingredientes: **huevo entero***, margarina* (aceite de girasol*, manteca de karité*, agua, concentrado de jugo de limón*, aroma natural), azúcar de caña*, 9% chocolate negro* (azúcar de caña*, masa de cacao*, manteca de cacao*, emulgente: lecitinas de semillas de girasol*, aroma natural de vainilla*), jarabe de glucosa*, harina de arroz*, 6% cacao*, fécula de maíz*, harina de lino*, espesante: harina de guar*, fibra de manzana*, sal marina, aroma natural (entre otros aroma natural de vainilla), acidulante: tartrato de potasio, levadura en polvo: bicarbonato sódico



€ 55 g

Artículo n°

4579



MINI CAKE BLUEBERRY

El intenso color azul y el sabor dulce y casi acidulado de los arándanos añade ese plus al mini bizcocho. Un sabroso tentempié para llevar.

Ingredientes: **huevo entero***, azúcar de caña*, margarina* (aceite de girasol*, manteca de karité*, agua, concentrado de jugo de limón*, aroma natural), 16% arándano*, harina de arroz*, harina de maíz*, fécula de maíz*, azúcar de vainilla* (azúcar de caña*, vainilla en polvo*), espesante: harina de guar*, crémor tártaro* (fécula de maíz*, acidulante: tartrato de potasio, levadura química: bicarbonato), sal marina, aroma natural, antioxidante: ácido cítrico



€ 55 g

Artículo n°

4578

¡SOLAMENTE CON LOS
MEJORES INGREDIENTES Y FRUTA NATURAL!



MUFFIN +DARK CHOCOLATE

Estos muffins ligeros y aireados confeccionados con una masa suave de chocolate con trocitos de chocolate negro, harán mas agradables vuestras jornadas sin gluten.

Ingredientes: azúcar de caña*, **huevo completo***, margarina* (aceite de palma*, agua, aceite de girasol*, emulgente: lecitinas de semillas de girasol*, sal, concentrado de zumo de limón*), 14% chocolate negro* (masa de cacao*, azúcar de caña en bruto*, manteca de cacao*, emulgente: lecitinas de semillas de girasol*, sabor natural de vainilla Bourbon*), harina de arroz*, 6% cacao*, espesante: harina de guar*, sal marina, aroma natural, crémor tártaro* (fécula de maíz*, acidulante: tartrato de potasio, levadura química: bicarbonato)

€ 140 g
(2 piezas)

Artículo nº

4544



CAKE CHOCOLATE +ORANGE

Esta mezcla conseguida de chocolate con un toque de naranja transforma este pastel en una delicia con sabor único.

Ingredientes: azúcar de caña*, harina de arroz*, **huevo completo***, margarina* (aceite de palma*, aceite de girasol*, agua, sal, emulsionante: lecitinas de semillas de girasol*, zumo de limón*), 5% pasta de naranja* (pulpas y cáscara de naranja*, zumo de pita natural*), 3% cacao*, crémor tártaro* (fécula de maíz*, acidulante: tartrato de potasio, levadura química: bicarbonato), aroma natural, espesante: harina de guar*

€ 200 g

Artículo nº

4584



MUFFIN +BLUEBERRY

Estos muffins ligeros y aireados harán mas agradables vuestras jornadas sin gluten. Esta creación afrutada reúne los mejores ingredientes dentro de una tierna masa con arándanos enteros.

Ingredientes: **huevo completo***, margarina* (aceite de palma*, aceite de girasol*, agua, sal, emulgente: lecitinas de semillas de girasol*, zumo de limón*), azúcar de caña*, 15% de arándanos*, harina de arroz*, harina de maíz*, fécula de maíz*, vainilla azucarada* (azúcar de caña*, vainilla en polvo*), espesante: harina de guar*, crémor tártaro* (fécula de maíz*, acidulante: tartrato de potasio, levadura química: bicarbonato), antioxidantes: ácido cítrico, aroma natural, sal marina

€ 140 g
(2 piezas)

Artículo nº

4528



CAKE LEMON

El limón confitado da a este pastel un sabor fresco y natural.

Ingredientes: **huevo completo***, azúcar de caña*, margarina* (aceite de palma*, aceite de girasol*, agua, sal, emulsionante: lecitinas de semillas de girasol*, zumo de limón*), harina de arroz*, harina de maíz*, 8% pasta de limón* (pulpas y cáscara de limón*, zumo de pita natural*), crémor tártaro* (fécula de maíz*, acidulante: tartrato de potasio, levadura química: bicarbonato), aroma natural, espesante: harina de guar*

€ 200 g

Artículo nº

4583



MUFFIN +VANILLA

Estos muffins ligeros y aireados harán mas agradables vuestras jornadas sin gluten. Déjese llevar por su sabor sutil a vainilla que se disolverá en su boca.

Ingredientes: azúcar de caña*, **huevo completo***, margarina* (aceite de palma*, aceite de girasol*, agua, sal, emulgente: lecitinas de semillas de girasol*, zumo de limón*), harina de arroz*, harina de maíz*, espesante: harina de guar*, crémor tártaro* (fécula de maíz*, acidulante: tartrato de potasio, levadura química: bicarbonato), aromas natural (entre otros aroma de vainilla natural), sal marina

€ 140 g
(2 piezas)

Artículo nº

4545



CHOCOLATE CHIP
MUFFIN

Un 20% de chips de chocolate fundentes combinados con una mezcla esponjosa de cacao. Date un capricho dulce con el práctico formato para llevar.

Ingredientes: azúcar de caña*, **huevo completo***, margarina* (aceite de palma*, aceite de girasol*, agua, sal, emulgente: lecitinas de semillas de girasol*, zumo de limón*), 20% chocolate negro* (masa de cacao*, azúcar de caña en bruto*, manteca de cacao*, emulgente: lecitinas de semillas de girasol*, sabor natural de vainilla Bourbon*), harina de arroz*, cacao*, espesante: harina de guar*, sal marina, aroma natural, crémor tártaro* (fécula de maíz*, acidulante: tartrato de potasio, levadura química: bicarbonato)

€ 70 g

Artículo nº

4546



TENTEPIÉ

¡SAZONADOS, SABROSOS O PICANTES!



SA
dP

V

GRISSINI SESAME

Mas pequeños que los Grissinis tradicionales y adornados con semillas de sésamo, son perfectos para las noches entre amigos.

Ingredientes: 69% fécula de patata*, harina de maíz*, aceite de girasol*, 4% **sésamo***, **harina de soja***, dextrosa*, sal marina, espesante: goma guar*, crémor tártaro* (fécula de maíz*, acidulante: tartrato de potasio, levadura química: bicarbonato), emulsionante: **lecitinas de soja***

Artículo n°

4598

G T

N H L A



SA
dP

V

GRISSINI "PIZZA"

Picotear y saborear a la italiana, con una deliciosa mezcla de sabores de tomate, queso y pimienta.

Ingredientes: 68% fécula de patata*, harina de maíz*, aceite de girasol*, 7% pasta de tomate*, 4% **queso***, sal marina, espesante: goma guar*, crémor tártaro* (fécula de maíz*, acidulante: tartrato de potasio, levadura química: bicarbonato), emulsionante: **lecitinas de soja***, 1% copos de tomate*, copos de pimienta*, especias*

Artículo n°

4599

G T

N H L A



SA
dP

V

CRISPIES NATURE

Unas galletas particularmente refinadas para el aperitivo. Crujientes y sabrosas.

Ingredientes: 71% fécula de maíz*, 10% harina de maíz*, 9% copos de patata*, aceite de girasol*, sal marina, levadura química: bicarbonato

Artículo n°

4547

G T S

N H L A



SA
dP

V

CRISPIES SPICY

La versión mediterránea de las galletas saladas. Crujientes, finamente sazonadas y sabrosas.

Ingredientes: 69% fécula de maíz*, 9% harina de maíz*, 9% copos de patata*, aceite de girasol*, 3% especias*, sal marina

Artículo n°

4548

G T S

N H L A

HAMBURGER BUNS

¡UN PLACER CULINARIO A CADA BOCADO!



HAMBURGER BUNS

Utiliza tu creatividad y disfruta del panecillo para Burger sin gluten. Sea cual sea la variante que escojas, con carne o vegetariana, añade a tu panecillo de hamburguesa esponjoso ingredientes frescos y jugosos – tú escoges.

Ingredientes: 31% fécula de maíz*, agua, masa fermentada de arroz* (harina de arroz*, agua), harina de arroz*, 5% **sésamo***, **huevo entero***, fécula de tapioca*, azúcar de caña*, jarabe de glucosa*, aceite de girasol*, cáscara de semilla de psyllium*, proteína de guisante, levadura*, sal marina, espesante: harina de guar*, xantano, especias*

© 125 g
(2 piezas)



G T S N



Artículo n°

4526

FONDO DE PIZZA

PARA UNA PIZZA CRUJIENTE AL MOMENTO



PIZZA BASE

Guarnecer con ingredientes frescos, hornear y degustar a la italiana.

Ingredientes: 34% fécula de maíz*, agua, 15% harina de maíz*, masa fermentada de arroz* (harina de arroz*, agua), aceite de girasol*, harina de arroz*, cáscara de semilla de psyllium*, proteína de guisante, harina de linaza*, dextrosa*, sal marina, crémor tártaro* (fécula de maíz*, acidulante: tartrato de potasio, levadura química: bicarbonato), fibra de manzana*, espesante: harina de guar*, xantano, especias*, aroma natural

© 300 g
(3 piezas)



G T S N H N

Artículo n°

4589

PASTA

ESTA PASTA QUE TIENE ESA COSA ESPECIAL



SA
dP

V

PASTA SPIRELLI TRICOLORE

Una pasta divertida. ¡Estas espirales tricolor no solamente gustan a los niños! Coloradas únicamente con productos naturales.

Ingredientes: 79% harina de maíz*, 19% harina de arroz*, 1% harina de espinacas*, 1% remolacha* e 250 g



Artículo n°

4512



SA
dP

V

PASTA TAGLIATELLE

Con su color dorado y su sabor único, esta pasta siempre es la bienvenida para realizar un buen plato.

Ingredientes: 80% harina de maíz*, 20% harina de arroz* e 250 g



Artículo n°

4513



SA
dP

V

PASTA SPAGHETTI

Saboree la reina de la pasta sin gluten. Rica en fibra.

Ingredientes: 80% harina de maíz*, 20% harina de arroz* e 250 g



Artículo n°

4514

SCHNITZER BRÄU

SABOR FRESCO Y FUERTE



Schnitzer
Bräu

SCHNITZER BRÄU GERMAN-HIRSE-PREMIUM



El sabor autentico de la cerveza. Ingredientes: agua, malta de mijo*, proteína de garbanzos, lúpulo*, levadura, antioxidante: ácido ascórbico
Contenido en alcohol: 5,0% vol.
Caja de 4 x 6 botellas de 0,33l

SA
dp

V

G T S N H



Artículo n°

003

SCHNITZER BRÄU HIRSE-LEMON



Fresca, burbujeante y particularmente sabrosa. Ingredientes: agua, malta de mijo*, proteína de garbanzos, lúpulo*, levadura, antioxidante: ácido ascórbico, gaseosa* (agua, azúcar*, aroma natural de limón, acidificante: ácido cítrico)
Contenido en alcohol: 2,8% vol.
Caja de 4 x 6 botellas de 0,33l

SA
dp

V

G T S N H



Artículo n°

010

LAS OPINIONES DE NUESTROS CLIENTES:

"Muchas gracias por la entrega. He sido gratamente sorprendido al reencontrar el sabor original de la cerveza."
Guenther Mayer from Dürrlauingen

"Desde que he probado la cerveza Schnitzer Bräu, encontré mi nueva cerveza! Es la única que tiene una verdadera corona de espuma. Y su sabor es excelente! Hacéis honor al "made in Germany". Vuestra empresa, tiene ahora un nuevo cliente!"
Andreas Lauer, Beckingen

"Me han diagnosticado la enfermedad celiaca hace 5 años. Desde entonces, solo podía beber vino, agua, té y zumos de fruta. Ahora, mi vida sin gluten ha vuelto a ser un poco mas normal y diversificada. Muchas gracias por haber tenido la idea de producir una cerveza sin gluten."
Dr. Georg Wenglorz, Konstanz

PAUSA

CRUJIENTE CON EL BUEN SABOR
A NUECES Y MIEL



BREAK NUT-MIX



SA
dp

V

F

Mg

VE

Esta barra ofrece una mezcla apetitosa de cacahuets, almendras, pasas secas y pipas de calabaza.

Ingredientes: 38% **cacahuets***, 20% miel*, 16% **almendras***, 13% pasas secas* (uvas desecades*, aceite di girasol*), 13% pipas de calabaza*

Artículo n°

4200



BREAK SESAME-MIX



SA
dp

V

F

Mg

Fe

Un verdadero concentrado de sabores con sésamo, pasas y cacahuets.

Ingredientes: 30% sésamo*, 14% miel*, 14% pasas secas*, 14% cacahuets*, 14% **almendras***, 14% pipas de calabaza*

Artículo n°

4201



BREAK PEANUT



SA
dp

V

F

Mg

VE

Una barra crujiente y autentica con cacahuets endulzados con miel. Los cacahuets contienen preciadas proteínas, así como mucha vitamina E responsable de la protección de las células.

Ingredientes: 83% **cacahuets**, 17% miel*

€ 40 g

Artículo n°

4202



BREAK PUMPKIN SEED



SA
dp

V

F

Mg

Fe

Una barra sana con pipas de calabaza enteras.

Ingredientes: 85% pipas de calabaza*, 15% miel*

€ 40 g

Artículo n°

4203



CANIHUA

LA SEMILLA MÁGICA
DE LOS INCAS EN PERÚ



SA
dP

V

Fe

Zn

AF

F

Mg

G T S N H K A

CANIHUA

Estas pequeñas semillas de canihua pueden ser utilizadas cocidas para deliciosos rellenos, o molidas, por ejemplo en una buena pasta de gofre. Mezclado con leche, el canihua puede reemplazar perfectamente el cacao.

Ingrediente: canihua*

e 500 g

Artículo n°

4699



SA
dP

V

Fe

Zn

AF

F

Mg

G T S N H K A

CANIHUA PUFFED

Inflado como las palomitas de maíz, el canihua seduce por su aroma de avellana con cacao. Se integra perfectamente con los cereales del desayuno. También es una delicia mezclado con yogurt, sobre una ensalada, o simplemente por sí solo.

Ingredientes: canihua inflado*

e 150 g

Artículo n°

4696

SABÉIS QUE...

- Canihua es una planta tradicional de Perú y Bolivia y crece a 4000 metros de altitud.
- En la cocina peruana tradicional, las semillas de Canihua se tuestan, se muelen y se añaden a distintos tipos de líquido. Esta harina se llama Canihuaco.
- La Canihua inflada- entera o molida- desarrolla un increíble aroma a nueces y chocolate.
- La Canihua y Canihua inflada es rica en hierro que es un mineral fundamental para la sangre.
- Más de la mitad de las grasas incorporadas en la Canihua son poliinsaturadas.

Las opiniones de nuestros clientes



Schnitzer Glutenfree

„Productos de calidad a un precio realístico. Servicio al cliente excelente y entrega rápida. Para mí esto es un servicio completo. ¡Felicidades y continuad así!“

Schnitzer Neo Bakery

„Calidad ecológica con la garantía de un horneado perfecto. Exactamente como debe ser una baguette. Un exterior crujiente, con un interior esponjoso. Un buen sabor, natural y delicado.“

Schnitzer Mills & Flakers

„Estamos entusiasmados con el molino, lo utilizamos a diario para hacer nuestro muesli.“

Schnitzer Bräu

„¡La mejor cerveza!“

Schnitzer Mills & Flakers

„Hace años que utilizo vuestro molino Pico. Disfruto muchísimo con el cereal recién molido.“

Schnitzer Glutenfree

„Incomparable.“

Schnitzer Partnerbäcker

„Soy un panadero asociado de Schnitzer desde 1982 y nunca me he arrepentido de ello.“

Schnitzer Neo Bakery

„Así debería ser la baguette de un buen panadero tradicional. Crujiente por fuera y esponjosa por dentro, con un agradable aroma a tomates. El precio está muy bien, vista la alta calidad del pan.“

Schnitzer Glutenfree

„Porque me encantan las baguettes de Schnitzer, hoy he probado la baguettini Lauge. ¿Qué puedo decir? Es delicioso.“

Schnitzer Partnerbäcker

„Fui uno de los primeros en cocer pan de Schnitzer en mi panadería. Para todos aquellos clientes visitando mis panaderías.“

Schnitzer Bräu

„La mejor.“

Schnitzer Glutenfree

„Ahora sé porqué a todo el mundo le gustan las baguettes de Schnitzer. Al final me he decidido a probarlas. ¡Estoy encantado! Son geniales de verdad!“

El cereal - el grano de la vida



La estructura de la empresa hoy

Schnitzer

sensible eating

El sentido de una nutrición inteligente es potenciar el organismo humano, para que sea resistente a las influencias del entorno y para suplirlo con energía día tras día. Es por eso que en el centro de todo lo que hacemos aún ponemos la herencia cultural más valiosa: el cereal.

> Molinos para cereales de uso doméstico

Schnitzer

MILLS & FLAKERS

Nutrición saludable fácil

- una gran cantidad de molinos para cereales, de molinos eléctricos a molinos manuales, de molinos para hacer copos a accesorios de molienda.
- muchos años de experiencia en la producción y el desarrollo
- caracterizados por ser duraderos
- garantizan un proceso de molienda suave del cereal integral
- permite la absorción de materias vitales valiosas gracias al procesamiento directo y fresco de los cereales

> Recetas para panes integrales frescos

Schnitzer

PARTNERBÄCKER

Lo nuestro son los cereales integrales - de una manera especial

- apoyamos nuestros panaderos asociados con nuevas ideas de productos, equipamiento de marketing y una atención individualizada
- las materias primas de Schnitzer son fundamentalmente naturales, sin añadido artificial de vitaminas, minerales y fibras.
- todas las materias primas de Schnitzer tienen el certificado ecológico
- las recetas para pan de Schnitzer dan unos productos integrales puros
- los panes se cuecen sin aditivos de enzimas

> Alimentación ecológica

Schnitzer

GLUTENFREE

El sin gluten ecológico

- 100% ecológico
- sin añadido de enzimas
- una combinación de un sabor excelente y beneficios nutricionales y fisiológicos
- sin añadido de minerales ni vitaminas aisladas
- lleno de valores nutricionales, hecho de combinaciones ideales de materias primas



El sabor fresco y aromático de la Selva Negra

- hecho de mijo ecológico
- libre de gluten por naturaleza
- sin proceso enzimático posterior
- un sabor fresco y aromático único
- dos versiones:
Cerveza Schnitzer premium de mijo
y
Cerveza Schnitzer de mijo y limón

Schnitzer neo bakery

Honesto y auténtico sin compromisos

- una lista de ingredientes corta
- largos periodos de fermentación de la masa
- mucho trabajo manual
- sin añadido extra de gluten, azúcar, enzimas ni ácido ascórbico
- hecho siguiendo una producción 100% ecológica

1968 - 2018



Fundación de Schnitzer
el primero de marzo de 1968 por el dentista Dr. Schnitzer en St. Georgen.

Pionero en la producción de molinos de cereales para uso doméstico



Desarrollo y venta de molinos para uso doméstico para producir harina integral acabada de moler.



Introducción del sistema de licencia para los panaderos asociados

Licenciamos el uso de la marca Schnitzer y sus recetas para panaderos independientes.



Fundación de un nuevo ámbito de negocio: **producción de alimentación ecológica y saludable**



Schnitzer crea la **panadería para la enfermedad celíaca en la Selva Negra**, en la que se produce exclusivamente alimentación sin gluten.



Después de un tiempo de desarrollo de dos años Schnitzer funda **Schnitzer Bräu GmbH & Co. KG.**



Reconstitución de la fábrica e incremento de la capacidad de la producción por tres.



La conclusión exitosa de la mudanza fue la implementación de la **certificación IFS** para la empresa.

50 years

1968

La **filosofía saludable** es el fundamento de la empresa.

La nutrición integral y saludable describe un concepto nutricional en el que predominan los alimentos frescos y no tratados y los productos integrales.

1970's

Establecimiento del mercado de **libros sobre salud y nutrición saludable**



Desarrollo de dos conceptos de nutrición:
> Nutrición intensiva
> Nutrición normal

1980's

1984
el año del cambio - **El cambio de propietario**

1990's

1992
Certificación ecológica



Implementación de la regulación europea ecológica para todas las actividades del negocio.

2001

El primer grupo de productos contiene panes en lonchas ecológicos sin gluten.



2006

Lanzamiento del nuevo envase 1



2014 - 16

Lanzamiento del nuevo envase 2



2017/18

Introducción de la línea de producción Neo Bakery La cocción tradicional combinada con un diseño moderno caracteriza la línea de pan ecológico y se establecen nuevas normas para el pan y los bollos.

Schnitzer neo bakery

50

50 años de Schnitzer

50 años de especialización nutricional

Siguiendo el lema „comer prudentemente - disfrutar conscientemente“ producimos y vendemos hoy en Ofenбург, en una superficie de unos 7500 metros cuadrados, una gama de productos de panadería y bollería sabrosos de alta calidad, exclusivamente ecológicos, aplicando nuestros muchos años de conocimientos adquiridos sobre la alimentación sana, el procesamiento cuidadosa y la conservación delicada.

Gracias a nuestro propio desarrollo de productos y nuestra propia gestión de la calidad, somos reactivos y flexibles a las demandas de nuestros clientes y a los requisitos del mercado. Gracias a nuestras especificaciones rigurosas conseguimos una alta calidad fiable y una seguridad del producto para nuestros clientes de todo el mundo, confirmado por el certificado IFS.

De la Selva Negra al resto del mundo

Hoy hace 50 años que Schnitzer está activa como empresa en el sector de la alimentación saludable. Es una buena ocasión para revisar la historia y ser conscientes de la misión de la empresa y su objetivo a nivel social. El fundador de nuestra empresa, el Dr. Med. Johann Georg Schnitzer era dentista en los años sesenta en Mönchweiler, en la Selva Negra. Por aquel entonces era uno de los primeros médicos que dedujeron, de por su experiencia diaria, que existía una conexión entre la salud del ser humano y la nutrición. Sobre esta base, desarrolló un sistema para una alimentación sana basada en cereales y alimentos crudos, inspirada por la doctrina Kollaths.

El Dr. Schnitzer se da como misión desarrollar sistemas y alimentos a base de cereales que proveen el organismo con nutrientes vitales de fuentes naturales.

Desde ese momento, en los años setenta, fue conocido especialmente como autor de libros e impulsor de los molinos para uso doméstico de Schnitzer, molinos que hasta el día de hoy siguen moliendo harina integral para pan en muchos hogares.

Nutrición saludable simplificada

A principios de los años ochenta, se fundó el sector de las panaderías asociadas. Schnitzer entrenaba a panaderías independientes al arte completo de la elaboración del pan. Los panaderos se comprometieron a moler ellos mismos los cereales frescos en sus propios molinos justo antes de la preparación de la masa del pan para obtener todos los fermentos, minerales y vitaminas que se encuentran en el cereal.

En los años noventa, una gama especial de productos envasados de panadería sanos se creó para el área más joven de la empresa, Schnitzer food, disponible sólo en tiendas ecológicas. A finales de los años noventa, la empresa trajo al mercado la primera gama de productos sin gluten que consistía en seis panes rebanados diferentes.

Competencia e innovación combinadas con placer

Desde 2001 fabricamos productos de panadería sin gluten siguiendo las normas más estrictas de pureza para las materias primas y de higiene en la elaboración. Después de hacer una inversión global en plantas de producción modernas, combinada con la primera certificación alimenticia IFS en 2016, ahora somos uno de los mayores fabricantes de productos panificados sin gluten ecológicos.

Con un equipo motivado de 150 empleados, trabajamos diariamente para ganar en conocimientos sobre la nutrición saludable, placentera, razonable e „inteligente“. Nuestras acciones se caracterizan por una calificación constante, una voluntad de tomar responsabilidades pero sobre todo, mucho compromiso y alegría a la hora de trabajar. Conocimientos, pasión y cuidado son nuestros compañeros en el camino hacia el futuro. Nuestra misión para el futuro es mejorar la alimentación agradable y saludable cada día - respetando siempre nuestra guía „comer prudentemente - disfrutar conscientemente“.



Matthias Niemann
Director ejecutivo
Schnitzer GmbH & Co. KG



Ottilia Erlewein
Dirección
Schnitzer Produktions GmbH



Thorsten Alber
Dirección
Schnitzer Produktions GmbH



Bettina Wohlschlegel
Dirección
Schnitzer Bräu GmbH
& Co. KG

Schnitzer

sensible eating



A6007

50
years
1968 - 2018