

ללא גלוטן

בשורה מתוקה

■ רשת "בית הפנקייק המקורי" מוסיפה לתפריט פנקייק ללא גלוטן, לאחר שחתמה על הסכם שיתוף פעולה עם חברת "בר-אל" - יצרנית מוצרים ללא גלוטן ■ אלון קיפניס, מנהל סניף "בית הפנקייק המקורי" בנמל תל אביב: המהלך בא בעקבות ביקוש של חולי צליאק ורגישים לגלוטן לבלות וליהנות במסעדה עם החברים והמשפחה כמו כולם

של הפנקייק, שהוכן מהתערובת המיוחדת של "בר-אל", זכה הפנקייק לתגובות מצוינות על הטעם המשובח והמרקם האוורירי, מציין קיפניס.

לדברי **עפרי בר מאיר**, מנהלת השיווק של "בר-אל", החברה משקיעה מאמץ רב בפיתוח מוצרים ללא גלוטן, במטרה לאפשר לחולי צליאק ולרגישים לגלוטן לנהל אורח חיים רגיל עד כמה שאפשר.

בר מאיר מציינת כי, "שיתוף פעולה עם רשת 'בית הפנקייק המקורי' הוא בגדר אחריות חברתית כלפי אוכלוסייה מיוחדת, שמתמודדת יום יום בעל כורחה עם הגבלות על מגוון מאכלים, ונאלצת להימנע מבילוי במסעדות שלא מציעות מנות ללא גלוטן".

בר מאיר מוסיפה, כי "טרנד הבריאות והמגמה להפחתה באכילת גלוטן הביאו לכך שיותר ויותר בתי קפה ומסעדות משלבים כיום בתפריטים מנות ללא גלוטן. לראייה - 'בר-אל' מספקת כיום מגוון מוצרים ללא גלוטן לרשתות בתי קפה מובילות, בהן 'ארומה', 'קפה לגדור', 'קפה גרג', 'קפה קפה' ו'קפה נטו'".



פנקייק ללא גלוטן

הרשת שנפתח לאחרונה בנמל תל אביב. בנוסף, החלה "בר-אל" לספק לרשת גם לחמניית ג'בטה ללא גלוטן שתוגש ללקוחות בשני הסניפים.

אלון קיפניס, מנהל סניף "בית הפנקייק המקורי" בנמל תל אביב, ציין כי המהלך בא בעקבות ביקוש של חולי צליאק ורגישים לגלוטן לבלות וליהנות במסעדה עם החברים והמשפחה כמו כולם, וכן מביקוש גובר של לקוחות רבים המעוניינים להפחית באכילת גלוטן. "בטעמו שערך הרשת

לא קל לחולי הצליאק ולרגישים לגלוטן. הפיתויים הקולינאריים שסובבים אותם לא תמיד עומדים בקנה אחד עם האפשרות לחטוא. תלוי בגלוטן - קיים או נעדר ממנת המזון ו/או המוצר. העלייה במודעות הציבור למגבלות הבריאותיות שיש בגלוטן בקשר לאוכלוסיית חולי הצליאק, וקלאה שנמנעים מגלוטן מסיבות בריאותיות אחרות ולא רק - מניעה יותר ויותר גורמים בענף המזון לחדש עם מוצרים ללא גלוטן.

התופעה הברוכה אינה רק בקרב יצרניות ויבואניות המזון. גם מסעדות ובתי קפה החלו מוסיפים לתפריט מנות נטולות גלוטן. רשת נוספת שמבקשת להמתיק תרתי משמע את החיים ללא גלוטן, היא **"בית הפנקייק המקורי"**, שלה סניפים בהרצליה ובנמל תל אביב. הרשת תחל להציע ללקוחותיה פנקייק ללא גלוטן, לאחר שחתמה בימים אלה על הסכם שיתוף פעולה עם חברת **"בר-אל"** - המייצרת מוצרים ללא גלוטן - לאספקת תערובת מיוחדת, המאפשרת להכין פנקייק טרי שאינו מכיל גלוטן. בשלב זה, הפנקייק ללא גלוטן יוצע בסניף

רשתות מתחדשות

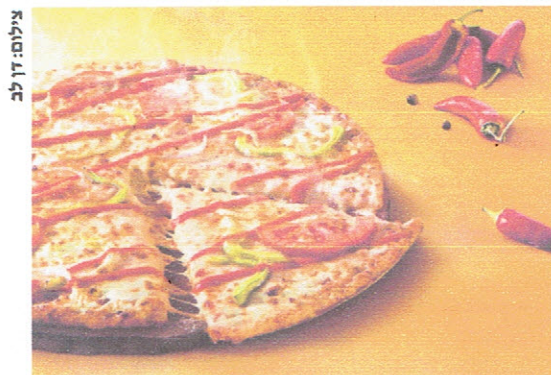
"דומינו'ס פיצה" מציעה את Domino's Sriracha - פיצה חריפה שמבוססת על רוטב הסרירצ'ה

בקרוב תפריטי מסעדות שף כתוספת של מנות רבות.

יוסי אלבז, מנכ"ל "דומינו'ס פיצה": "לאורך השנים דואגת הרשת ליישם את מוטיב החדשנות בכל הנוגע להחדרת טרנדים מהשוק העולמי והתאמתם לטעם הישראלי. רוטב הסרירצ'ה הינו הדבר החם ביותר בתחום המזון בארצות הברית ובעולם, ובשל כך החלטנו לנסות ולהביא אותו גם לישראל. הפיתוח כלל אינספור בדיקות של השילוב הנכון בין הרוטב לבין רוטב העגבניות המקורי שלנו

ושאר חומרי הגלם המשובחים של הפיצה על מנת להשיג התאמה מלאה לחיך הישראלי".

מחיר מבצע עד לסוף פברואר: 49.90 שקל לפיצה החדשה בקניית שתי משפחתיות.



דומינו'ס סרירצ'ה

פלפלונים חריפים, מסבירים ברשת ומוסיפים, כי ייחודו של הסרירצ'ה, לעומת סוגי החרף קיימים אחרים, הינו יכולת הרוטב להעצים גם טעמים נוספים במקביל לחרף. מסיבות אלו הפך הרוטב לנפוץ

רשת "דומינו'ס פיצה" מחדשת עם Domino's Sriracha - פיצה חריפה שמבוססת על רוטב הסרירצ'ה. ברשת מציינים כי "הפיצה משלבת לראשונה בין רוטב העגבניות הקלאסי של 'דומינו'ס' לבין רוטב הסרירצ'ה האסיאתי, לרוטב ייחודי בטעם חריף, קל ופיקנטי. פיצת Domino's Sriracha אינה בטעם חריף מאתגר, אלא פיצה שטעמה החרף מעצים את טעם שאר המרכיבים, מגבינת המוצרלה ועד טעמי התוספות. מלבד הרוטב הייחודי של פיצת Domino's

Sriracha, יוצע הרוטב החרף גם על גבי גבינת המוצרלה והתוספות של הפיצה בצורת שישה קווים אנכיים".

רוטב הסרירצ'ה המקורי, הנפוץ בתאילנד ובווייטנאם, עשוי משילוב מרוכז של