



COMUNICATO STAMPA

Data 16 Ottobre 2015

Pagine 1

**RECORD MONDIALE A MILANO:
E' ITALIANO IL PRIMATO PER IL MUFFIN SENZA GLUTINE PIU' GRANDE DEL MONDO!
OLTRE 115 KG DI DOLCEZZA REALIZZATA DAI PASTRY CHEF "RECORDMEN" DI
NIPFOOD PER SCHÄR, LEADER DA OLTRE TRENT'ANNI NEL SETTORE GLUTEN FREE.**

Ambrogio, il World's Largest gluten-free Muffin di Schär e NIPFood, ha ottenuto questo pomeriggio la certificazione ufficiale del Guinness World Records durante il Cake Festival di Milano.

Da stasera c'è un nuovo record italiano nell'albo dei Guinness Mondiali: **il muffin senza glutine più grande del mondo**. Il suo nome? **Ambrogio**. In onore di Milano, città che ospita in questi giorni il Cake Festival, che è stata la sede del record. Con i suoi **146,70 Kg di dolcezza senza glutine**, pari a circa 1.437 muffin comuni, Ambrogio straccia così il precedente primato tedesco, stabilito nel 2010 con un muffin di 'soli' 88,7Kg.

Nato da un'idea di **Schär** e dei pasticceri **Matteo e Marco Nardi** per **NIPfood**, azienda di formazione professionale già partner di Schär per la realizzazione della pizza gluten-free più grande del mondo, la realizzazione di Ambrogio è stata davvero grande impresa, sia per le quantità dei prodotti lavorati, sia per la difficoltà di ricreare su scala gigante un classico muffin da 80 gr, proprio come **Muffins** e **Muffins Choco Schär**, morbide e gustose tortine senza glutine perfette per cominciare bene una nuova giornata o per un delizioso snack.

Per la sua produzione, infatti, è stato necessario preparare prima 3 muffin da 10 kg, poi 5 muffin da 100 kg per studiarne consistenze, metodi di impastamento, lievitazione, temperature e tempi di cottura che hanno poi portato alla ricetta finale. Sono stati quindi appositamente creati 2 enormi stampi in alluminio, vere e proprie repliche su grande scala di quelli per sfornare i classici muffin.

Per l'impasto sono stati utilizzati **45 kg di farina senza glutine fornita da Schär, 27 kg di zucchero, 30 kg di uova, 14 kg di burro, 3 kg di lievito, 5 kg di cacao e 6 kg di cioccolato fondente**. Con 6 ore di cottura i pastry chef hanno quindi raggiunto per un risultato unico: un muffin gigante al cioccolato, soffice all'interno e friabile all'esterno proprio come quelli di pasticceria.

A decretare il raggiungimento del record è stato **Lorenzo Veltri, giudice ufficiale del GWR**, che ha valutato peso, gusto, grado di cottura e l'equilibrio degli ingredienti. Omologato il record, Ambrogio è stato 'fatto a fette' e distribuito al pubblico presente al Cake Festival, per un assaggio di squisita bontà gluten-free!

Il Gruppo Dr. Schär e il marchio Schär

Riconosciuto come pioniere e leader indiscusso nel mercato Europeo dei prodotti senza glutine, il Gruppo Dr. Schär ha costruito una vasta offerta di prodotti senza glutine di alta qualità, innovativi e sicuri, garantendo sapore e varietà. Con oltre 100 prodotti, Schär risulta essere il marchio più forte del Gruppo Dr. Schär. Schär lavora da sempre al fianco di esperti per garantire a chi soffre di intolleranze al glutine non solo un'ampia gamma di prodotti, ma anche consulti e servizi che rendono più facile la vita a chi deve seguire una dieta senza glutine. Per ulteriori informazioni visita il sito www.drschaer.com o www.schaer.com.

Maggiori informazioni:

Ufficio stampa Schär

Weber Shandwick Italia

Valentina Crovetto 02 57378320 vcrovetto@webershandwick.com