



## **Des instants de plaisir gustatif, y compris pour les intolérants au gluten Nouveau: cheeseburger sans gluten chez McDonald's**

5 Crissier, le 29 mai 2017 – **McDonald's s'est donné pour mission d'offrir à tous des instants de plaisir gustatif. Pour tenir cette promesse également envers les intolérants au gluten, les 165 restaurants McDonald's de Suisse et de la Principauté du Liechtenstein proposeront à partir du mardi 6 juin un cheeseburger sans gluten, élaboré avec le Dr Schär. Pour le dessert, les McCafés serviront un muffin choco-banane, lui aussi sans gluten. Ces deux produits sans gluten, porteurs du symbole de l'épi de blé de l'association de la cœliakie IG Zöliakie der Deutschen Schweiz,**

10 **garantissent un plaisir gustatif intact.**

En Suisse, environ 1% de la population est touchée par la maladie cœliaque, qui est l'intolérance au gluten. «Notre ambition de procurer des instants de plaisir gustatif à tous nos hôtes dans nos restaurants nous a poussés à chercher une alternative pour les personnes intolérantes au gluten. Et la solution est venue de nos collègues de McDonald's Italie»,

15 explique Rainer Rufer, Head of Department Supply Chain chez McDonald's Suisse.

### **Un cheeseburger fondant**

Le burger sans gluten de McDonald's est un cheeseburger classique, composé de deux tranches de cheddar et de deux steaks hachés de bœuf. Un petit pain élaboré par le Dr Schär, considéré comme le pionnier des produits sans gluten depuis 30 ans, enveloppe

20 le tout et assure une expérience gustative 100% sans gluten. Pour éviter toute contamination croisée, le burger est préparé chez un fournisseur, puis emballé sous vide et surgelé. Dans nos restaurants, il est chauffé dans son film protecteur que seul l'hôte ouvre, à table, au moment de consommer. Le cheeseburger sans gluten est proposé dans nos 165 restaurants de Suisse et de la Principauté du Liechtenstein au prix de CHF 5,90.–\* à la carte, de

25 CHF 9,90.– dans le menu Small et de CHF 11,20.– dans le menu Medium.

### **Muffin sans gluten mais riche en chocolat**

Nos quelque 80 McCafés proposent désormais également une pâtisserie sans gluten en dessert. Le muffin choco-banane porte lui aussi le symbole de l'épi de blé de l'association  
30 IG Zöliakie der Deutschen Schweiz et est emballé dans un film protecteur. Cette douceur sans gluten est au prix de CHF 3,90.–\*.

### **Une solution savoureuse**

«Dans nos restaurants, nos hôtes s'étonnaient régulièrement que nous ne proposons pas de burger sans gluten. Ne pouvant pas totalement exclure une contamination croisée dans  
35 nos cuisines, nous avons décidé jusque-là de faire l'impasse sur le sans gluten», explique Rainer Rufer. «Pour contenter les intolérants au gluten, nous leur servions alors le burger de leur choix sans pain et sur un lit de salade. Désormais, ils pourront profiter d'une offre encore plus savoureuse adaptée à leur maladie.»

40 \* *prix recommandé non contraignant*

### **Vous obtiendrez plus d'informations auprès de:**

McDonald's Suisse  
45 Deborah Murith, Corporate Relations Manager  
tél. 021 631 12 30, e-mail [deborah.murith@ch.mcd.com](mailto:deborah.murith@ch.mcd.com)  
www.mcdonalds.ch/mediakit, Twitter: @McDSuisse

### **Nouveau: l'app de McDonald's Suisse**

50 Téléchargement:  
▪ [iPhone](#)  
▪ [Android](#)