



Scheda prodotto

Mondo Bakery. Le esclusive novità targate GLF

GLF, brand Unigrà dedicato al canale "artisanal", presenta in anteprima a Sigep 2016 una serie di novità dedicate al canale bakery

Soddisfare i propri clienti con prodotti che rispondano alle tante e diversificate esigenze dei professionisti guidandoli, giorno dopo giorno, al raggiungimento dell'eccellenza: ecco l'obiettivo che GLF si pone nel lanciare sul mercato le nuove proposte dedicate al canale artigianale.

Prodotti accomunati trasversalmente da specifici punti di forza: qualità, versatilità, facilità di utilizzo, certezza del risultato. Nascono così i **nuovi mix per pasticceria e panificazione, la nuova referenza di cioccolato bianco Sahara e le linee di glasse a specchio, creme idrate e pasta di zucchero**, che integrano ulteriormente un già diversificato assortimento.

Grande dinamismo per la categoria **mix per pasticceria, con 5 nuove referenze** specifiche per le diverse lavorazioni artigianali:

- **Croissant Più**, per la preparazione di croissant e brioches con ottimo sviluppo e gusto agrumato
- **Pan di Spagna 100**, per la preparazione di pan di spagna e rollé con ottima resa ed elevato assorbimento liquidi
- **Pan di Spagna 50**, nucleo per la preparazione di pan di spagna e rollé con montata veloce e sempre stabile
- **Shine**, per la preparazione di crema pasticceria a freddo perfettamente spatolabile e resistente in cottura
- **Symphony**, per la preparazione di crema pasticceria a caldo, con o senza cuoci-crema

Ampliata anche *Linea Verde*, la gamma di mix per panificazione con etichetta pulita che rispondono alle attese dei consumatori sensibili alle tematiche dello "star bene". GLF lancia infatti **Cerealnero**, per la produzione di pane a base scura con 6 cereali e 4 semi, senza emulsionanti.

Inserita a catalogo in occasione di Sigep la referenza **Dischi di cioccolato bianco Sahara**, il cioccolato di alta qualità GLF.

Infine, per offrire una linea sempre più completa di prodotti, GLF ha voluto ampliare le categorie merceologiche trattate con:

- Una **linea di glasse a specchio**
- Una **linea di creme idrate**
- Una **linea di paste di zucchero**

Glasse a specchio

Ideali per dare brillantezza ed eleganza alle preparazioni di pasticceria, le nuove glasse a specchio GLF nascono da materie prime di ottima qualità, attentamente selezionate e trasformate attraverso un innovativo processo produttivo.

- Utilizzabili sia a temperature positive che negative
- Dalla copertura e dall'aggrappamento perfetti
- Si caratterizzano per il gusto delicato e ben bilanciato
- Versatili, utilizzabili su torte, mousse, dessert, semifreddi e bavaresi
- Senza glutine e senza grassi idrogenati

Le glasse a specchio sono disponibili in 5 referenze: Neutra, Fragola, Limone, Cioccolato fondente e Cioccolato bianco.



Creme idrate

La nuova linea di creme idrate nasce dal connubio esclusivo di materie prime attentamente selezionate e processi di produzione di ultima generazione.

- Ideali per applicazioni anteforno
- Dall'eccellente cremosità
- Non seccano negli utilizzi a caldo
- Pronte all'uso e altamente versatili, si prestano a diversi tipi di farcitura
- Senza glutine e senza grassi idrogenati.

Le creme idrate sono disponibili in 3 referenze: Vaniglia, Limone e Cioccolato Fondente

Paste di zucchero

Le paste di zucchero nascono per soddisfare le richieste sempre crescenti del mercato professionale legate all'affermarsi, anche in Italia, del cake design. Sono disponibili in due versioni: quelle da modellaggio e quelle da copertura.

Paste di zucchero da modellaggio

- Ottima lavorabilità
- Facili da modellare
- Non trasudano, si asciugano rapidamente
- Stabili e plastiche
- Con coloranti naturali
- Senza glutine, senza derivati del latte e senza grassi idrogenati

Paste di zucchero da copertura

- Ideali per ricoprire le più raffinate preparazioni di pasticceria
- Dal gusto delicato, non alterano i sapori delle preparazioni di base
- Facili da stendere, non strappano
- Taglio preciso e pulito
- Con coloranti naturali
- Senza glutine, senza derivati del latte e senza grassi idrogenati

Le Paste di zucchero, sia quelle da modellaggio sia quelle da copertura, sono disponibili in sette colori: Bianco, Azzurro, Rosa, Rosso, Verde, Giallo, Arancio.

Ufficio stampa GLF

CREA Relazioni Pubbliche

Fabrizio Conti Riva - mob. 349 5486190

Stefania Casagrande - mob. 393 9994515

Giulia Lavaggi - mob. 366 6158295

t. 051 2961230 | mail. press@creacomunicazione.com