

"pasticcere"

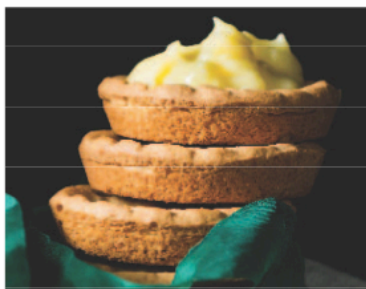
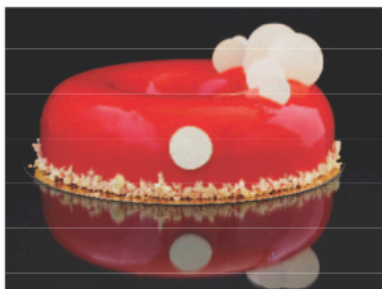
pastry in factory

GLF

Prodotti per nuove "PASTRY EXPERIENCE"



GLF, PUNTANDO SU INNOVAZIONE, SPERIMENTAZIONE E AVANGUARDIA, SI FOCALIZZA SUI REALI BISOGNI DEI MAESTRI PASTICCIERI E DEI LORO CONSUMATORI FINALI PER OFFRIRE UNA NUOVA ESPERIENZA D'ALTA PASTICCERIA



A sinistra: le glasse a specchio, utilizzabili sia a temperature positive che negative, danno brillantezza ed eleganza alle preparazioni di pasticceria

A destra: materie prime selezionate e processi di produzione di ultima generazione caratterizzano la nuova linea di creme idrate per applicazioni ante e post forno

GLF è il marchio principale di I.F.S. & Partner, società del gruppo Unigrà, nato alla fine degli anni '90.

Brand giovane e dinamico, con una profonda expertise nel settore della pasticceria d'autore e della panificazione, si rivolge ai professionisti in termini non solo di innovazione di prodotto, ma anche di servizio, offrendo idee e spunti fortemente orientati alla sperimentazione. La linea GLF presenta un portfolio prodotti ampio e diversificato, che spazia dalle margarine ai melange, dalle creme vegetali al cioccolato, dai surrogati alle creme spalmabili o idrate, dalle glasse a specchio alle paste di zucchero, senza dimenticare i mix pasticceria e i prodotti per

GLF si rivolge ai professionisti della pasticceria e della panificazione in termini di innovazione di prodotto e servizio

la panificazione. In risposta alle esigenze attuali dei consumatori, GLF ha scelto di puntare sul valore dello "star bene" e sulla ricerca di prodotti dall'etichetta pulita, a

cominciare dalla novità della "Linea Verde", la gamma di mix per panificazione, arricchita col lievito madre in tutte le referenze: Cerealnero, un mix per pane scuro multicereali rustico e gustoso; Multicereali, ricetta con una selezione di 6 cereali e 3 semi tipici della dieta mediterranea; il mix Farro, con ben il 60% di farina integrale di farro; Soia, mix con gritz di soia; Integrale, ricetta con il 16% di crusca.

Completano l'offerta i topping Cerealtop Chiaro e Cerealtop Scuro, miscele di cereali e semi ideali per la decorazione di pane e

prodotti di pasticceria, che si possono utilizzare anche per personalizzare gli impasti dolci e salati.

Per l'Alta Pasticceria, GLF dedica ampio spazio a Risoli, un prodotto vegetale alternativo al burro, realizzato con la collaborazione dello chef pasticcere Luca Montersino, per ricette di prestigio orientate al "benessere".

Altre novità riguardano la linea di Cioccolato Sahara, con il recente lancio dei Chunks fondenti, al latte e bianchi; le Creme spalmabili Rio, con tre nuove referenze da farcitura (Tradizione Pistacchio, Tradizione Latte&Nocciola e Tradizione Mandorla) e una da aromatizzazione (BitterCacao); le Creme idrate, con la nuova variante ai frutti di bosco, e la linea Pasta di zucchero, con due nuove colorazioni - marrone e rosa pelle - per il modellaggio e una - marrone - per la copertura.