



www.euroglf.it

COMUNICATO STAMPA

## A Sigep 2017 il Lievito Madre Incontra la "Linea Verde" GLF

### Pad B5 - Stand 070

*Anche quest'anno, GLF rinnova il suo impegno al fianco dei professionisti della pasticceria e della panificazione, per aiutarli a soddisfare le esigenze dei consumatori sempre più attenti ai valori dello "star bene" e alla ricerca di prodotti dall'etichetta pulita. Il brand rafforza infatti la sua gamma di mix per panificazione, privi di emulsionanti e con cereali e semi, arricchendoli con lievito madre. Il 21 gennaio, l'appuntamento è invece con Luca Montersino per un'esclusiva demo dedicata a Risoli, l'alternativa vegetale al burro che guarda al benessere. Tra le tante novità, anche il nuovo website GLF.*

**SIGEP, Rimini Fiera, 21-25 gennaio 2017.** Torna puntuale l'appuntamento riminese del Sigep e GLF, **brand moderno e innovativo dedicato al canale artisanal della panificazione e della pasticceria**, è pronto a presentare agli addetti ai lavori la sua ampia offerta di prodotti. A cominciare dalla **novità che riguarda la "Linea Verde"**, la **gamma di mix per panificazione che risponde alle esigenze dei consumatori sensibili alle tematiche dello "star bene"**.

GLF ha infatti deciso di rafforzarne il posizionamento **introducendo in tutti i mix il lievito madre, ingrediente sempre più ricercato e apprezzato da questo target** che - alla stregua dell'aggiunta di cereali e dell'eliminazione di emulsionanti dalle ricette - va nella **direzione della ricerca di benessere e di prodotti dall'etichetta pulita**.

Le referenze interessate da questa novità sono **Cerealnero**, mix per pane scuro multicereali lanciato lo scorso anno proprio in occasione di Sigep; il **mix Multicereali** (con 6 cereali e 3 semi); il **mix Farro** (con il 60% di farro, una percentuale particolarmente elevata sul mercato), il **mix Soia**, con gritz di soia; il **mix Integrale** (con il 16% di crusca); **Cerealtop Chiaro e Scuro**, **topping da decorazione, che si possono utilizzare anche per arricchire gli impasti di panificazione e pasticceria con cereali e semi, personalizzando le ricette**.

Sul fronte delle **soluzioni per l'Alta Pasticceria**, GLF dedica **ampio spazio a Risoli, prodotto vegetale di utilizzo alternativo al burro, realizzato con la collaborazione del celebre chef pasticcere Luca Montersino**. Lo stesso Montersino, **sabato 21 gennaio, alle ore 11.30, presso lo stand GLF**, sarà protagonista di un'**esclusiva dimostrazione dedicata**, durante la quale utilizzerà Risoli nella preparazione di innovative ricette di pasticceria orientate al "benessere".



[www.euroglf.it](http://www.euroglf.it)

Novità anche per la linea di **Cioccolato Sahara**, con il **lancio dei chunks fondenti, al latte e bianchi**, resistenti alla cottura e con consistenza croccante; per le **Creme spalmabili Rio**, con **quattro nuove referenze da farcitura** (TradizionePistacchio, Tradizione Latte&Nocciola, Tradizione CioccoAavorio e TradizioneMandorla) **e una da aromatizzazione** (BitterCacao); per le **Creme Idrate**, con la **nuova variante ai frutti di bosco**, e per la linea **Pasta di zucchero**, con **due nuove colorazioni** - marrone e rosa pelle - **per il modellaggio e una** - marrone - **per la copertura**.

Infine, Sigep 2017 sarà occasione per lanciare il **nuovo sito web GLF** ([www.euroglf.it](http://www.euroglf.it)), **dedicato all'ampia gamma di prodotti e strutturato con una serie di filtri e icone**, pensati per agevolare la ricerca durante la navigazione e per indicare referenze adatte a particolari comportamenti di consumo. In linea con le nuove tendenze e caratterizzato da un'**immagine particolarmente curata e innovativa**, il nuovo sito conferma la **rinnovata attenzione dell'azienda verso quell'ambito digitale che racchiude un forte potenziale comunicativo**. Un primo importante "mattoncino" sul quale costruire una strategia social che darà spazio innanzitutto alle tante attività organizzate per i clienti.

Per ricevere immagini iconografiche, contattare:

**Ufficio stampa GLF**

CREA Relazioni Pubbliche

Fabrizio Conti Riva - mob. 342 8007500

Sara Budruni - mob. 366 6158295

t. 051 2961230 | mail. [press@creacomunicazione.com](mailto:press@creacomunicazione.com)