



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 artigianal 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

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 CioccoAvorio 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), **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