

Na Sigep 2017 zakwas chlebowy spotyka "Linea Verde" GLF

Nam. B5 - Stoisko 070

Również w tym roku, GLF odnawia swoje zaangażowanie u boku specjalistów wyrobów cukierniczych i piekarniczych, aby pomóc im zaspokoić potrzeby konsumentów, coraz bardziej wyczulonych na wartości dobrego samopoczucia i poszukiwanie produktów "czystej" marki. Marka umacnia swoją szeroką gamę mieszanek dla wyrobów piekarniczych, pozbawionych emulgatorów, zawierających ziarna i nasiona, wzbogacając je o zakwas chlebowy. Dnia 21 stycznia, spotkanie z Luca Montersino na potrzeby ekskluzywnego demo zdedykowanego Risoli, roślinnej alternatywie dla tradycyjnego masła, w trosce o dobre samopoczucie. Wśród wielu nowości, również nowa strona internetowa GLF.

SIGEP, Rimini Fiera, 21-25 stycznia 2017. Powraca punktualne spotkanie w Rimini na Sigep: **GLF, innowacyjna i nowoczesna marka poświęcona kanałowi rzemieślniczemu wyrobów cukierniczych i piekarniczych**, gotowa jest do przedstawienia profesjonalistom swojej szerokiej gamy produktów. Począwszy od **nowości dotyczącej "Linea Verde", gamy mieszanek dla wyrobów piekarniczych, która zaspokaja potrzeby konsumentów, wrażliwych na tematykę dobrego samopoczucia.**

GLF postanowiła wzmocnić swoją pozycję **wprowadzając do wszystkich mieszanek zakwas chlebowy, składnik coraz bardziej pożądanym i docenianym**, który w obliczu dodatku zbóż i eliminacji emulgatorów z przepisów - podąża w kierunku **poszukiwania dobrego samopoczucia oraz produktów "czystej" marki.**

Do odmian zainteresowanych tą nowością należą **Cerealnero**, mieszanka dla ciemnego pieczywa wieloziarnistego, zaprezentowanego po raz pierwszy w ubiegłym roku na Sigep; **mieszanka wieloziarnista** (z 6 ziarnami i 3 nasionami); **mieszanka orkiszowa** (z 60% orkiszu, szczególnie dużym odsetkiem na rynku), **mieszanka sojowa**, z kaszą sojową; **mieszanka pełnoziarnista** (z 16% otrębów); **Cerealtop jasny i ciemny**, pokrycie dekoracyjne, **używane do wzbogacenia surowego ciasta wyrobów piekarniczych i cukierniczych zbożami i nasionami, personalizujące przepisy.**

W obliczu **rozwiązań dla wysokiej jakości cukiernictwa**, GLF dedykujeszeroką przestrzeń Risoli, produktowi roślinnemu będącemu **alternatywą masła, zrealizowanemu we współpracy ze słynnym cukiernikiem Luca Montersino. Luca Montersino, w sobotę 21 stycznia, o godzinie 11:30, przy stoisku GLF, będzie bohaterem ekskluzywnej prezentacji**, podczas której użyje Risoli do przygotowania innowacyjnych przepisów cukierniczych zorientowanych na wartości "dobrego samopoczucia".

Nowości również dla linii **czekolady Sahara**, z **prezentacją kawałków z ciemnej, mlecznej i białej czekolady**, odpornych na gotowanie, o chrupkiej konsystencji; dla **kremów do smarowania Rio**, z **czterema nowymi odmianami do nadziewania** (Pistacja, Mleko&Orzechy, Biała czekolada i Migdały) i **jedną do aromatyzacji** (BitterCacao); dla **kremów na bazie wody**, z **nowym wariantem o smaku owoców leśnych** oraz dla linii **pasty cukrowej**, z **dwiema nowymi barwami** - brązową i jasnorożową - **dla formowania** i **jedną** - brązową - **dla pokrycia**.

Sigep 2017 będzie również okazją do pierwszej prezentacji **nowej strony internetowej GLF** (www.euroglf.it), **zadedykowanej szerokiej gamie produktów, dysponującej szeregiem filtrów oraz ikon**, mających na celu ułatwienie wyszukiwania podczas nawigacji oraz wskazanie odpowiednich odmian dla szczególnych zachowań konsumentów. Zgodna z nowymi trendami i cechująca się **szczególnie innowacyjnym i zadbanym wizerunkiem**, nowa strona potwierdza **zainteresowanie firmy środowiskiem cyfrowym, będącym podstawowym narzędziem komunikacji**. Pierwsza istotna "cegła" będąca filarem konstrukcji strategii społecznej, dająca niezwykłą przestrzeń różnorodnym aktywnościom organizowanym dla klientów.

W celu otrzymania ilustracji prezentacyjnych, należy skontaktować się z:

Biuro prasowe GLF

CREA Relacje publiczne

Fabrizio Conti Riva - tel.kom. 342 8007500

Sara Budruni – tel.kom. 366 6158295

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