



www.euroglf.it

Comunicato stampa

## **Sigep, tutte le novità firmate GLF Pad D5- Stand 070**

*GLF rinnova il suo impegno al fianco dei professionisti della pasticceria e della panificazione con un'offerta sempre più ampia di prodotti al passo con le tendenze salutistiche in continua evoluzione. Il brand rafforza la sua proposta panificazione con il mix Primitivo e con Levitum, il nuovo lievito naturale attivo. Per la pasticceria nasce il nuovo mix Arlecchino mentre la gamma Essenza si amplia con la referenza Melange. Posto d'onore, tra le new entry, per Purocao, la nuova linea di cioccolati premium, in presentazione esclusiva lunedì 21 gennaio alle ore 17.00, con la partecipazione del maestro AMPI Alessandro Servida e del conduttore Federico Quaranta.*

**SIGEP, Rimini Fiera, 19-23 gennaio 2019** - Dopo un anno di pausa **GLF, brand moderno e innovativo dedicato al canale artigianale della panificazione e della pasticceria**, torna al Salone Internazionale della Gelateria, Pasticceria e Panificazione Artigianali per presentare la sua ampia gamma di prodotti pensati per rispondere alle esigenze dei consumatori sempre più sensibili alle tematiche dello "star bene", e alla **ricerca di prodotti naturali e dall'etichetta pulita.**

### **PASTICCERIA**

Sigep sarà innanzitutto occasione per presentare **Purocao**, la nuova linea di **cioccolati ad uso professionale di altissimo livello qualitativo** ottenuta con **materie prime purissime e di eccellenza**, lavorate con le migliori tecnologie per preservarne le caratteristiche organolettiche e proposta nel **pratico formato da 1 kg e da 2,5 kg**. La presentazione, in grande stile, è in programma presso lo spazio espositivo **lunedì 21 gennaio, alle ore 17.00**, con la **partecipazione del maestro AMPI Alessandro Servida** e la presentazione del noto conduttore radio-televisivo **Federico Quaranta**.

Sempre sul fronte delle **soluzioni per la Pasticceria**, novità anche per **Essenza**, la linea di margarine caratterizzata da etichetta pulita e da importanti proprietà "Senza" - come racchiuso, e sottolineato graficamente, nel nome stesso della linea - che ne costituiscono gli autentici punti di forza: *senza* grassi idrogenati, *senza* lattosio, *senza* conservanti, *senza* coloranti, *senza* glutine. Alle referenze **Essenza Sfoglia-Croissant**, in **formato piatto da 2 kg**; **Essenza Frolla ed Essenza Sfoglia**, in **formato panetto da 2,5 kg**, si **aggiunge infatti Essenza Melange**, caratterizzata da un elevato contenuto di burro che ne esalta le proprietà organolettiche, e dalle caratteristiche che contraddistinguono la gamma: *senza* grassi idrogenati, *senza* conservanti, *senza* coloranti, *senza* glutine. Tutti i prodotti della linea



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

garantiscono ottime prestazioni e perfetta lavorabilità e si distinguono per un'eccellente aromatizzazione che rendono unica e personalizzabile ogni diversa preparazione.

A proposito di mix, invece, arriva **Arlecchino**, completo e versatile, adatto per realizzare bignè fritti o al forno, frittelle, zeppole e altre specialità di Carnevale. Un prodotto che offre risultati costanti e di qualità, proposto in formato da 10 Kg.

### **PANIFICAZIONE**

Sempre nell'ambito delle novità mix, ma rivolte in questo caso alla panificazione, si inserisce il lancio di **Primitivo**, il nuovo **mix a base di sola farina di tipo 2, con lievito madre e pasta acida di germe di grano**, ideale per la produzione di tutti i tipi di pane con etichetta pulita, dal casereccio alla baguette, ma anche per la realizzazione di sostituti del pane come grissini, focaccine, crackers e schiacciate dal sapore rustico. Oltre ad essere ricco di proprietà nutritive grazie alla presenza di semi di lino (ricchi di acidi grassi Omega-3 e ottima fonte di potassio, magnesio e calcio) e girasole (ricchi di acidi grassi polinsaturi), è caratterizzato da un alto contenuto di fibre, grazie all'impiego della farina di tipo "2", vitamine e sali minerali. La pasta acida di germe di grano conferisce inoltre al prodotto finito un profilo organolettico molto ricco e caratteristico. Disponibile in sacco da 10 Kg.

GLF completa infine la sua gamma di prodotti per panificazione ed entra ufficialmente nel mondo dei lieviti attivi con **Levitum**, semilavorato in polvere a base di **lievito madre proveniente da fermentazione naturale di farina di grano tenero con ingredienti attivi**. Un prodotto ad alto contenuto tecnologico che permette di realizzare in modo semplice e veloce tutti i prodotti da forno, abbattendo le tempistiche dei processi produttivi, ma senza rinunciare alle caratteristiche tipiche del buon pane a lunga lievitazione. Grazie alla sua **speciale formulazione**, infatti, conserva l'attività fermentativa e le proprietà del lievito madre, rendendo più stabile la lievitazione e prolungando la shelf-life, oltre ad adattarsi anche alle tecnologie a freddo. Disponibile in sacchetti da 1 Kg, è perfetto per tutti i tipi di pane, specialmente con alta percentuale di idratazione e grosse pezzature, e conferisce ai prodotti finiti un bouquet di aromi e acidità caratteristici.

**Ufficio stampa GLF**

Ad Astra Communication

Fabrizio Conti Riva - mob. 342 8007500

Stefania Casagrande - mob. 393 9994515

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