



Karta katalogowa produktu

Świat Piekarni. Ekskluzywne nowości z etykietą GLF

GLF, marka Unigrà zadedykowana kanałowi "artisanal", przedstawia w ramach premiery na Sigep 2016 szereg nowości zadedykowanych kanałowi piekarniczemu.

Zaspakajanie potrzeb swoich klientów, oferując produkty które spełniają różnorodne oczekiwania specjalistów, umożliwiając im dzień po dniu osiągnięcie doskonałości: oto cel przewodni, który stawia sobie za priorytet GLF w zakresie wprowadzania na rynek nowych propozycji zadedykowanych kanałowi rzemieślniczemu.

Produkty, które łączą mocne strony: jakość, wszechstronność, łatwość użytkowania, pewność osiągnięcia zamierzonego celu. W ten sposób powstają **nowe mieszanki dla wyrobów cukierniczych i piekarniczych, nowa odmiana białej czekolady Sahara oraz linie pól lustrzanych, kremy na bazie wody i pasta cukrowa**, które dodatkowo uzupełniają już zróżnicowany asortyment produktów.

Niezwykła dynamika dla kategorii **mieszanek dla wyrobów cukierniczych, z 5 nowymi odmianami** specyficznymi dla różnych wyrobów rzemieślniczych:

- [**Croissant Più**, do przygotowywania croissantów i brioche z optymalną zdolnością wypiekania i cytrusowym smakiem.
- [**Pan di Spagna 100**, do przygotowywania biszkoptów i rolad o doskonałej wydajności i podwyższonym poziomie absorpcji cieczy.
- [**Pan di Spagna 50**, baza do przygotowywania biszkoptów i rolad o szybkiej zdolności montowania i niezwyklej stabilności.
- [**Shine**, do przygotowywania kremu budyniowego na zimno, o wysokiej zdolności rozprowadzania i odpornego na gotowanie.
- [**Symphony**, do przygotowywania kremu budyniowego na ciepło, z lub bez maszyny do gotowania.

Poszerzona również *Linea Verde*, gama mieszanek dla wyrobów piekarniczych z "czystą" marką, która zaspokaja potrzeby konsumentów, wrażliwych na tematykę dobrego samopoczucia. GFL wypuszcza na rynek **Cerealnero**, dla produkcji ciemnego chleba z 6 ziaren i 4 nasion, bez emulgatorów.

Odmiana dodana do katalogu z okazji Sigep, **krążki białej czekolady Sahara**, czekolada wysokiej jakości GLF.

W celu zagwarantowania bardziej kompletnej linii produktów, GLF zdecydowała się na poszerzenie kategorii produktów:

- **Linii pól lustrzanych**
- **Linii kremów na bazie wody**
- **Linii past cukrowych**

Polewy lustrzane

Idealne do nadania blasku i elegancji wyrobom cukierniczym, nowe polewy lustrzane GLF powstają z wysokiej jakości surowców, starannie dobranych i przekształconych w wyniku innowacyjnego procesu produkcyjnego.

- [Używane zarówno w dodatnich jak i w ujemnych temperaturach.
- [Charakteryzuje je doskonała zdolność pokrycia i przyczepność.
- [Wyróżniają się delikatnym i zrównoważonym smakiem.
- [Wszechstronne, stosowane do ciast, pianek, deserów, semifreddo i kremów bawarskich.
- [Bez glutenu i uwodornionych tłuszczów.

Polewy lustrzane dostępne są w 5 odmianach: Neutralny, truskawka, cytryna, gorzka czekolada i biała czekolada.



Nadzienia na bazie wody

Nowa linia kremów na bazie wody powstała z unikalnej kombinacji uważnie dobranych surowców oraz w wyniku procesów produkcyjnych ostatniej generacji.

- [Są one idealne do zastosowań przed upieczeniem.
- [Posiadają wyjątkową kremowość.
- [Nie ulegają wysuszeniu w wysokich temperaturach.
- [Gotowe do użycia i wszechstronne, nadają się do różnych rodzajów nadzienia.
- [Bez glutenu i uwodornionych tłuszczów.

Kremy na bazie wody dostępne są w 3 odmianach: Wanilia, cytryna i gorzka czekolada

Pasty cukrowe

Pasta cukrowa została stworzona, aby sprostać rosnącym wymaganiom profesjonalnego rynku, związanym z popularną również we Włoszech, sztuką dekoracji ciast. Są one dostępne w dwóch wersjach: w wersji przeznaczonej do wyrabiania oraz tej przeznaczonej dla pokryć.

Pasty cukrowe przeznaczone do wyrabiania

- [Doskonała urabialność
- [Łatwe do kształtowania
- [Nie sączą się, o wysokiej zdolności schnącej
- [Stabilne i plastyczne
- [Zawierają naturalne barwniki
- [Bez glutenu, bez pochodnych mleka i uwodornionych tłuszczów

Pasty cukrowe przeznaczone dla pokryć

- [Idealne do pokrywania najbardziej wyrafinowanych wyrobów cukierniczych
- [O delikatnej nucie smakowej, nie zmieniają smaku baz
- [Łatwe do rozprowadzania, nie rwą się
- [Precyzyjne i czyste cięcie
- [Zawierają naturalne barwniki
- [Bez glutenu, bez pochodnych mleka i uwodornionych tłuszczów

Pasty cukrowe, zarówno te do wyrabiania jak i te dla pokryć, dostępne są w siedmiu kolorach: Biały, błękitny, różowy, czerwony, zielony, żółty, pomarańczowy.

Biuro prasowe GLF

CREA Relacje publiczne

Fabrizio Conti Riva - tel.kom. 349 5486190

Stefania Casagrande - tel.kom. 393 9994515

Giulia Lavaggi - tel.kom. 366 6158295



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