



Ficha producto

Mundo Bakery. Las exclusivas novedades firmadas GLF

GLF, marca Unigrà dedicada al canal "artesanal", presenta por primera vez en Sigep 2016 una serie de novedades dedicadas al canal bakery

Satisfacer a sus clientes con productos que respondan a las tantas y diversificadas exigencias de los profesionales guiándolos, día a día, al alcance de la excelencia: es este el objetivo que GLF se propone al lanzar al mercado las nueva propuestas dedicadas al canal artesanal.

Productos unidos transversalmente por específicos puntos de fuerza: calidad, versatilidad, facilidad de uso, certeza del resultado. Nacen así los **nuevos mix para pastelería y panificación, la nueva referencia de chocolate blanco Sahara y las líneas de glasé espejo, cremas hidratadas y pasta de azúcar**, que integran adicionalmente un ya diversificado surtido.

Gran dinamismo para la categoría **mix para pastelería, con 5 nuevas referencias** específicas para las diversas producciones artesanales:

- **Croissant Più**, para la preparación de croissant y brioche con óptimo desarrollo y gusto cítrico
- **Pan di Spagna 100**, para la preparación de pan de España y rollé con óptimo rendimiento y elevada absorción de líquidos
- **Pan di Spagna 50**, núcleo para la preparación de pan de España y rollé con montado rápido y siempre estable
- **Shine**, para la preparación de crema pastelera en frío perfectamente untada y resistente durante la cocción
- **Symphony**, para la preparación de crema pastelera en caliente, con o sin cocer-crema

Ampliada además *Línea Verde*, la gama de mix para panificación con etiqueta limpia que responden a las expectativas de los consumidores sensibles a las temáticas del "estar bien". GLF lanza de hecho **Cerealnero**, para la producción de pan de base oscura con 6 cereales y 4 semillas, sin emulsionantes.

Introducida en el catálogo en ocasión de Sigep la referencia **Discos de chocolate blanco Sahara**, el chocolate de alta calidad GLF.

Finalmente, para ofrecer una línea siempre más completa de productos, GLF ha querido ampliar las categorías mercadotécnicas tratadas con:

- Una **línea de glasé espejo**
- Una **línea de cremas hidratadas**
- Una **línea de pastas de azúcar**

Glasé espejo

Ideales para dar brillo y elegancia a las preparaciones de pastelería, las nuevas glasé espejo GLF nacen de materias primas de óptima calidad, cuidadosamente seleccionadas y transformadas mediante un innovador proceso de producción.

- Utilizables tanto a temperaturas positivas como negativas
- De cobertura y de agarre perfectos
- Se caracterizan por el gusto delicado y bien balanceado
- Versátiles, utilizables en tartas, mousse, dessert, semifríos y bávaras
- Sin gluten y sin grasas hidrogenadas

Las glasé espejo están disponibles en 5 referencias: Neutra, Fresa, Limón, Chocolate fundente y Chocolate blanco.



Cremas hidratadas

La nueva línea de cremas hidratadas nace del connubio exclusivo de materias primas cuidadosamente seleccionadas y procesos de producción de última generación.

- Ideales para aplicaciones pre-horno
- De excelente cremosidad
- No se secan si se usan con calor
- Listas para el uso y versátiles, se prestan a diversos tipos de relleno
- Sin gluten y sin grasas hidrogenadas.

Las cremas hidratadas están disponibles en 3 referencias: Vainilla, Limón y Chocolate Fundente

Pastas de azúcar

Las pastas de azúcar nacen para satisfacer las necesidades siempre crecientes del mercado profesional asociadas al afirmarse, también en Italia, del cake design. Están disponibles en dos versiones: las de modelaje y las de cobertura.

Pastas da azúcar de modelaje

- Óptima laborabilidad
- Fácili de modelar
- No exudan, se secan rápidamente
- Estables y plásticas
- Con colorantes naturales
- Sin gluten, sin derivados de la leche y sin grasas hidrogenadas

Pastas da azúcar de cobertura

- Ideales para cubrir las más refinadas preparaciones de pastelería
- De gusto delicado, no alteran los sabores de las preparaciones de base
- Fáciles de extender, no se rompen
- Corte preciso y limpio
- Con colorantes naturales
- Sin gluten, sin derivados de la leche y sin grasas hidrogenadas

Las Pastas de azúcar, tanto las de modelaje como los de cobertura, están disponible en siete colores: Blanco, Azul, Rosa, Rojo, Verde, Amarillo, Naranja.

Oficina de prensa GLF

CREA Relazioni Pubbliche

Fabrizio Conti Riva - móvil 349 5486190

Stefania Casagranda - móvil 393 9994515

Giulia Lavaggi - móvil 366 6158295

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