



Komunikat prasowy

PRZYSZŁOŚCIOWE MYŚLENIE GLF NA SIGEP

Nam. B5, stoisko 074

Czym jest jakość? Czym jest innowacja? GLF, marka Unigrà zadedykowana kanałowi "artisanal" wyjaśnia nam te zagadnienia, dając głos dzisiejszym talentom. Na Sigep, trzy wydarzenia których nie można przegapić, aby odkryć nie tylko nowości dotyczące produktów, lecz również nowe sposoby komunikacji i nowe strategie, w celu zwiększenia własnych obrotów. Wszystko to w przestrzeni ekspozycyjnej podzielonej na trzy główne obszary: "Nuovo Benessere nel Bakery", "Colore e Gusto al tuo Business" i "Più Spazio alla Creatività" ("Lepsze samopoczucie w świecie piekarni", "Kolor i smak Twojej działalności" i "Więcej miejsca dla kreatywności")

Sigep, Rimini, 23-27 stycznia 2016 r. Nowy sposób komunikowania się, nowoczesny, natychmiastowy, na szeroką skalę. Oto misja **GLF, marki Unigrà** której zadaniem jest niesienie pomocy rzemieślnikom w ich codziennej pracy, aby zaspakajać potrzeby współczesnego życia i osiągać coraz większe zadowolenie klientów.

Aby sprostać wyzwaniom stawianym przez coraz bardziej złożony rynek, należy spoglądać w przyszłość i otworzyć się na świat. **GLF chce zachęcić i pomóc specjalistom cukiernictwa w byciu kreatywnymi, innowacyjnymi, oferując nie tylko odmiany jakościowe, lecz również cechy umożliwiające sprzedaż własnych produktów** wywołując emocje łatwe do zakomunikowania klientom.

Marka pojawia się na Sigep, targach o silnym charakterze międzynarodowym, z **przestrzenią ekspozycyjną podzieloną na trzy główne obszary: "Nuovo Benessere nel Bakery" ("Lepsze samopoczucie w świecie piekarni"), "Colore e Gusto al tuo Business" ("Kolor i smak Twojej działalności"), "Più Spazio alla Creatività" ("Więcej miejsca dla kreatywności")**. Celem jest **przedstawienie szerokiej gamy nowych produktów** - Risoli, nowych odmian gamy mieszanek dla wyrobów cukierniczych i piekarniczych i nowych linii polew lustrzanych, kremów na bazie wody i past cukrowych - wewnątrz specjalnych pojemników, które wydobywają ich właściwości i sugerują możliwe strategie biznesowe.

Nowatorskie podejście rozpatrywane z **nowoczesną odpowiedzialnością** oraz z pragnieniem przyczynienia się do **podkreślenia talentu i pasji specjalistów smaku** poprzez **eksperymentowanie nowych technik**, zaprojektowanych dla przestrzegania do maksimum surowców i przetwarzania ich w najlepszy sposób, w celu otrzymania stałej jakości.

Stąd wybór zaangażowania w targi **wielkie marki świata cukierniczego i piekarniczego** w celu zagwarantowania specjalistom możliwości pogłębiania wiedzy poprzez **prezentacje odbywające się na żywo, dotyczące cech przetwarzania nowo przedstawionych produktów**.

Sobota 23 stycznia, godzina 12:00, wydarzenie prasowe z Luca Montersino: Risoli, Twój wybór roślinny

Pierwszy dzień wydarzenia zadedykowany jest prezentacji **Risoli**, 100% odmiany roślinnej będącej alternatywą masła, dla zastosowań do słodkich i słonych wyrobów gastronomicznych, opracowanej przez GLF z **Luca Montersino**, z którym marka dzieli **poglądy dotyczące dobrego samopoczucia, jakości i optymalnych wyników**. W wyniku tej współpracy powstał również **szereg przepisów** zadedykowanych osobom poszukującym drobnych, codziennych przyjemności, bez utraty dobrego samopoczucia. Spotkanie prowadzone jest przez prezentera **Federico Quaranta**, uznanego eksperta żywności, prowadzącego programów Rai, o charakterystycznym głosie, znanym z transmisji *Decanter* w Radio Due.

Niedziela 24 stycznia, godzina 10:00, wydarzenie-pierwsza prezentacja zadedykowana klientom GLF z Luca Montersino: Risoli, Twój wybór roślinny

Ten sam wyjątkowy skład będzie również obecny przy stoisku GLF w **niedzielę od godziny 10**, gdzie Risoli zostanie zaprezentowany klientom GLF na poświęconym im wydarzeniu, podczas którego mogą



uczestniczyć w prezentacji nowego produktu, którego koordynatorem jest Luca Montersino i rozkoszować się smakiem wyjątkowych produktów, zawierających ten innowacyjny składnik.

Poniedziałek 25 stycznia, godzina 14:30, wydarzenie z Alex Revelli: Alex i Mieszanki, nie spuszczaćcie ich z oczu!

Alex Revelli - wykładowca uniwersytecki, dziennikarz i badacz tradycji gastronomicznych, znany ze swoich esejów historycznych dotyczących żywności i z bycia **założycielem strony Taccuinistorici.it, multimedialnego magazynu zadedykowanego, gastronomii**, będzie bohaterem **trzeciego dnia, zadedykowanego kreatywności w cukiernictwie**. Podczas jego wystąpienia, zostaną uwidocznione **pozytywne strony używania mieszanek wysokiej jakości**. Spotkanie nie do przegapienia dla osób, które pragną pogłębić tajniki świata półproduktów, przydatne dla tych, którzy chcą poznać nowości, rozrywkowe dla tych, którzy chcą uczestniczyć w spotkaniu innym niż wszystkie.

Wtorek 26 stycznia, godzina 14:30, wydarzenie z Barbara Castiglione: Polewy lustrzane - lustreczko powiedz przecie...

Podróż odkrywczą do świata polew, niezbędnych do ciast i zrobienia furory! **Barbara Castiglione**, podczas swojej prezentacji przedstawi różne typy polew na cieście, deserach, semifreddo i lodach tradycyjnych lub na patyku. Wszystko po to, aby wykazać **łatwość i szybkość użycia nie tylko w gastronomii, lecz również w sprzedaży detalicznej. Użycie polew, zarówno pod względem konserwacji jak i pod względem estetycznym**, pozwala stworzyć wspaniałe produkty, uwydatniając również te najbardziej proste.

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