

PASTICCERIA VEGANA al top con la maestria di GLF

Le soluzioni vegane di GLF rispondono ai moderni trend di consumo e propongono un'offerta attenta alle esigenze di chi richiede alternative alle uova e ai grassi di origine animale



Consulta le ricette GLF
su www.euroglf.it/ricette/

TRADIZIONE E INNOVAZIONE

Top Lievitati è il nuovo mix firmato GLF per la produzione di grandi lievitati da ricorrenza conformi alle vigenti disposizioni di legge (d.m. 22 luglio 2005).

Di facile utilizzo, contiene già al suo interno lievito naturale, per una pasticceria a lunga lievitazione che evoca i sapori della tradizione: gusto ricco, profumo intenso, grande sofficità, tipica alveolatura. Lo speciale enzima "fresh" con azione anti-staling supporta al meglio la conservazione dei lievitati nel contrastare il fenomeno del rafferimento, assicurando una freschezza prolungata nel tempo. Estremamente versatile, **può essere utilizzato tutto l'anno per preparazioni quali croissant, brioche e tanti altri prodotti da forno.** Oltre a essere in linea con la migliore tradizione artigianale, Top Lievitati è anche un prodotto innovativo pensato per rispondere ai moderni trend di consumo. La sua esclusiva ricetta, infatti, prevede solo aromi naturali - per un'etichetta più pulita - e non contiene latte: è quindi adatto anche per la realizzazione di pasticceria lievitata per vegani, in combinazione con **Glassa Nova**, a base di olio d'oliva, per finitura e decorazione. Disponibile in sacco da 10 kg, preserva la croccantezza dei prodotti finiti e assicura massima versatilità di utilizzo.

L'interesse dei consumatori verso la pasticceria vegana è destinato a crescere, affermandosi come trend duraturo oltre che maggiormente redditizio: per prodotti buoni, ma anche rispettosi delle proprie scelte alimentari, si è disposti a pagare di più. Anche nel mondo della pasticceria è importante osservare e saper cavalcare questa tendenza, adeguando la propria offerta. Realizzare dolci da forno gustosi rinunciando a uova, latte e burro è una sfida non facile, ma possibile: per riuscirci, occorre tanto saper fare ed è determinante la scelta delle materie prime. Per questo **GLF, brand di I.F.S., azienda del Gruppo Unigrà** e leader del settore dolciario, è al fianco dei professionisti dell'arte del dolce con ingredienti unici e innovativi, per una pasticceria attenta alle esigenze di tutti.

MATERIA GRASSA 100% vegetale

Risoli è la prima materia grassa 100% vegetale di alta qualità perché prodotta solo con **olio extravergine d'oliva, olio di riso e burro di cacao**: la perfetta scelta vegetale alternativa al burro. Senza derivati o tracce di latte, insieme a Top Lievitati e Glassa Nova è la soluzione ideale per i professionisti che desiderano aprirsi ai nuovi trend di consumo con risposte d'eccellenza, senza rinunciare al gusto.



I.F.S. International Food Services & Partners Srl
Gruppo Unigrà
Via Gardizza 9/B - 48017 Conselice (RA)
www.euroglf.it