


# DOLCESALATO

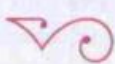
## UN'OFFERTA AMPIA E PROFONDA

La proposta delle aziende si diversifica in prodotti che rispondono a particolari esigenze applicative e comprende anche referenze versatili e multiuso. «Il brand GLF di **IFS&Partners** (che fa capo al gruppo Unigrà), offre un'ampia scelta di referenze attente ai trend di consumo e caratterizzate da diverse formulazioni con l'intento di rispondere a ogni esigenza del pasticciere in funzione del risultato finale, quali volume del prodotto montato, stabilità,

spatolabilità, cremosità e combinazione con altri ingredienti. «In particolare – fanno sapere dall'azienda – Bianco Brio Plus è una crema vegetale UHT, già zuccherata, particolarmente adatta in pasticceria per ricoprire torte e dolci grazie all'ottima spatolabilità e alla struttura liscia e non porosa una volta montata, garantendo perfetta tenuta anche dopo congelamento del prodotto finito. Bianco Brio Speciale Pasticceria è invece una crema vegetale UHT già zuccherata, di grande qualità, dalla consistenza soffice e corposa (27% di grasso) e facile da utilizzare, caratterizzata da un aroma di panna e vaniglia. Bianco Brio Multiuso è infine una crema vegetale UHT non zuccherata di grande versatilità, che soddisfa sia le esigenze di cucina sia i bisogni di pasticceria. Prodotti molto apprezzati per la qualità delle materie prime e le prestazioni di alto livello».



Le formulazioni delle  
creme vegetali soddisfano  
ogni esigenza



L'azienda sottolinea inoltre il suo impegno nel maggiore controllo della filiera, a partire dagli oli utilizzati per la produzione delle creme vegetali, trasformati e raffinati all'interno dello stabilimento produttivo. «Un elemento – concludono – che permette da un lato un maggior controllo sulle materie prime e sui processi, assicurando massima freschezza, e dall'altro consente di sviluppare un know-how e una specializzazione che in pochi possono vantare».

	<b>IFS&amp;PARTNERS</b>
<b>PRODOTTO</b>	Bianco Brio Plus
<b>DESCRIZIONE</b>	<p>Crema vegetale già zuccherata adatta per ricoprire dolci e torte. Ottima spatolabilità e struttura liscia e non porosa del prodotto montato. Perfetta tenuta anche post congelamento. Facile da utilizzare, monta in pochi minuti. Senza coloranti</p>
	

**I PLAYER  
SELEZIONATI**



**IFS&PARTNERS**

**BRAND: GLF**

**NUMERO DI REFERENZE: 3**