

## PASTE DI ZUCCHERO GLF: *creatività pronta* ALL'USO



GLF, brand moderno e innovativo dedicato al canale "artisanal" della pasticceria e della panificazione, conferma il suo impegno al fianco dei professionisti del settore, ampliando il portfolio prodotti delle paste di zucchero con due nuovi colori - marrone e rosa pelle - per il modellaggio e uno - marrone - per la copertura

[www.euroglf.it](http://www.euroglf.it)





Le paste di zucchero GLF nascono in risposta alle richieste sempre più numerose del mercato professionale legate all'affermarsi, anche in Italia, del **cake design**. Per garantire un prodotto di qualità, GLF ha diversificato la sua proposta, ideando due specifiche linee: **le paste di zucchero da modellaggio**, per creare **soggetti tridimensionali** con cui impreziosire le proprie torte, e **le paste di zucchero da copertura**, più indicate per le decorazioni, soprattutto **bidimensionali**, e per ricoprire le più raffinate preparazioni di pasticceria. Tra le novità in assortimento, **due nuovi colori: marrone e rosa pelle per la pasta di zucchero da modellaggio; marrone, per la pasta di zucchero da copertura**. Il colore marrone è conferito esclusivamente dal cacao presente nella ricetta, **senza coloranti aggiunti**, mentre il rosa pelle è la tinta perfetta per realizzare visi e parti del corpo dei soggetti decorativi. Le referenze si aggiungono alla gamma di base di sette colori – bianco, azzurro, rosa, rosso, verde, giallo e nero – disponibili per entrambe le versioni.



*novità*  
Colore marrone

### PASTE DI ZUCCHERO DA COPERTURA

Sono caratterizzate da un gusto vanigliato delicato e non troppo dolce, che esalta i sapori di base delle preparazioni più semplici, oltre ad essere perfette per qualsiasi tipo di copertura, anche molto sottile grazie a un'ottima plasticità, **non strappano, non sudano** e sono facili da stendere, garantendo una copertura impeccabile e un taglio preciso e pulito. Inoltre, sono **senza grassi idrogenati, senza glutine, senza derivati del latte e con coloranti naturali**. Per utilizzare la pasta, è sufficiente ammorbidirla con le mani, stenderla a mano o con la sfogliatrice fino a raggiungere lo spessore desiderato e spalmare uno strato di marmellata che aumenti l'aderenza una volta applicata sulla torta.

Disponibile nel formato pane da 1 kg.

*novità*  
Colore marrone  
e rosa pelle



### PASTE DI ZUCCHERO PER IL MODELLAGGIO

Presentano un'ottima lavorabilità e consistenza, sono pronte all'uso, **senza grassi idrogenati, senza glutine, senza derivati del latte** e ottenute con coloranti di estrazione naturale. Ideali per qualsiasi tipo di preparazione, **non trasudano** durante l'utilizzo e si asciugano rapidamente, rimanendo stabili ed elastiche. La loro formulazione consente un'estrema versatilità e garantisce forma e corposità, permettendo di realizzare con semplicità ed eccellenti prestazioni anche le decorazioni più dettagliate. L'utilizzo è immediato: basta modellare la pasta con le mani per renderla più malleabile e iniziare a creare i più vari soggetti tridimensionali, dai fiori ai visi, che diventano ancora più realistici grazie all'ampiezza di colorazioni in gamma.

Disponibile nel formato pane da 1 kg.

