

## DOLCESALATO



### PASTICCERIA VEGANA AL TOP CON LA MAESTRIA DI GLF

30/11/2020

*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*

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.

#### 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**. Quindi è 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.