



www.italiangourmet.it



UN PIENO DI BONTÀ E BENESSERE GRAZIE AI PANI MULTICEREALI



FOCUS MATERIE PRIME

→ di Valeria Maffei
 → foto di apertura: Fotolia

AL CRESCERE DELLA DOMANDA DI CIBI SANI, CHE GARANTISCANO UN GIUSTO EQUILIBRIO TRA GUSTO E BENESSERE, I PANIFICATORI RISPONDONO CON PANI ARRICCHITI DI SEMI E CEREALI, AFFINCHÉ QUESTI PREZIOSI NUTRIENTI POSSANO APPORTARE TUTTO IL LORO CONTRIBUTO, IN TERMINI DI VITAMINE, FIBRE E SALI MINERALI, ALLA DIETA QUOTIDIANA. RICCHI DI PLUS NUTRIZIONALI, SEMPLICI DA UTILIZZARE, STABILI E PERFORMANTI A LIVELLO TECNICO, LE MIGLIORI FARINE, I NUCLEI, I SEMILAVORATI E I MIX MULTICEREALI REGALANO AI PANI UN'AUTENTICA SINFONIA DI SAPORI E GUSTO TUTTO DA PROVARE



Tutto il gusto del rustico
www.euroglf.it

Per rispondere alle esigenze dei consumatori moderni, sempre più attenti all'alimentazione e in cerca di prodotti che garantiscano gusto e benessere, GLF - brand Unigrà distribuito nel canale artigianale - propone il Mix Multicereali. Disponibile in sacco da 10 kg, il Mix Multicereali è un'equilibrata miscela che contiene una selezione di 6 cereali - frumento, segale, mais, orzo, avena e riso - e 3 semi interi - sesamo, lino e miglio - per la realizzazione di un prodotto da forno rustico e gustoso. Il pane prodotto con Mix Multicereali GLF è profumato, ha una crosta croccante e una mollica che si mantiene soffice nel tempo. Inoltre, è particolarmente appetibile anche alla vista grazie a cereali e semi ben visibili al taglio. La totale assenza di emulsionanti consente la preparazione di ricette in linea con i nuovi trend di consumo perché con etichetta pulita, mentre facilità di lavorazione, grande tolleranza e forte sviluppo garantiscono al professionista dell'Arte Bianca risultati sicuri e di alta qualità.

Il mix Multicereali fa parte di Linea Verde, la gamma di mix panificazione GLF che risponde alle attese dei consumatori sensibili alle tematiche dello "star bene". Completano l'assortimento i mix Soia, Integrale, Fibre, Farro e l'ultima novità, Cerealnero: il mix con 6 cereali, 4 semi e farina d'orzo maltato.

