

Il pasticcere

UNIGRÀ

LA SCELTA 100% VEGETALE IN CUCINA

GLF, brand Unigrà dedicato al canale "artisanal", propone un prodotto dalle peculiarità uniche e distintive: è Risoli, top di gamma 100% vegetale di utilizzo alternativo al burro per applicazioni dolci e salate. Nato per i professionisti alla ricerca di ingredienti all'avanguardia, Risoli offre l'opportunità di aprirsi ai moderni trend di consumo con risposte di qualità. Frutto della collaborazione tra Unigrà - forte del suo consolidato know-how nel mondo degli oli e dei grassi - e il Maestro Luca Montersino, Risoli è realizzato con pochi e semplici ingredienti selezionati: olio di riso, burro di cacao e olio extravergine di oliva. Una speciale formulazione che lo differenzia da qualsiasi altro prodotto di categoria, per ottenere prodotti finiti di altissima qualità senza modificare lavorazioni o ricette. Grazie all'assenza di conservanti, grassi idrogenati, derivati del latte e glutine, Risoli rappresenta la risposta d'eccellenza per i professionisti che si rivolgono a una clientela attenta ad un'alimentazione salutare, ma anche vegana, vegetariana o con problemi di intolleranza, senza rinunciare ad un'offerta in linea con la migliore tradizione artigianale.

www.unigra.it / www.euroglf.it

