



Testata: **Il panificatore italiano**
Data: **Settembre 2016**

il panificatore italiano

▼
Unigrà

La scelta vegetale alternativa al burro

www.unigra.it

Il collaboratore con Luca Montersino GLF, brand Unigrà dedicato al canale "artisanal" ha presentato l'ultima novità di prodotto: Risoli. Frutto di un lungo progetto di collaborazione tra Unigrà - forte del suo consolidato know-how nel mondo degli oli e dei grassi - e il noto chef pasticciere, da sempre sostenitore di una pasticceria di alta qualità dedicata a chi vuole mangiare bene, leggero e naturale Risoli è la risposta di qualità alle esigenze dei professionisti di utilizzare un ingrediente alternativo al burro, adatto anche a una clientela vegetariana o con problemi di intolleranza a latte o lattosio.

Dallo studio di materie prime d'eccellenza e dalla loro lavorazione e produzione su scala industriale, nasce così un prodotto di altissimo livello qualitativo, finalmente disponibile per i professionisti del settore alla ricerca di ingredienti unici e all'avanguardia.

Sono 1,8 milioni gli italiani colpiti da allergie e intolleranze alimentari che devono seguire diete più bilanciate, che spesso comportano l'esclusione di alcuni tipi di ingredienti

