

PASTICCERIA  
INTERNAZIONALE

## Quando la purezza incontra il cacao

Per offrire una linea di cioccolati ad uso professionale di qualità, **GLF**, gruppo **Unigrà** dedicato al canale artigianale, propone **Purocacao**: cioccolato da copertura fondente, al latte e bianco, cioccolato da cottura (*chuncks* fondenti, al latte e bianco o gocchine) ma anche cacao in polvere, pasta di cacao, burro di cacao e decorazioni. E anche **Dominica**, il monorigine ottenuto dalla selezione delle migliori fave di Santo Domingo per un cioccolato dal gusto intenso ma rotondo, con la presenza di un 80% di cacao minimo. Tante varianti a seconda delle esigenze di utilizzo, resa tecnica e gusto, accomunate da profili aromatici ottenuti attraverso una serie di approfondite analisi sensoriali. I prodotti sono proposti nei formati da 1 o 2,5 Kg in confezioni studiate per preservare la freschezza e mantenere intatto il gusto.

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

