



Testata: Pasticceria Internazionale  
Data: Marzo 2019



PASTICCERIA  
INTERNAZIONALE

## Il cioccolato è innovazione



Brand **Unigrà** dedicato al canale artigianale della panificazione e della pasticceria, **GLF** presenta **Purocacao**, la linea di cioccolati a uso professionale, nata dall'incontro tra materie prime d'eccellenza, lavorate con tecnologie d'avanguardia per preservarne le caratteristiche organolettiche, e la professionalità del team di pasticceri GLF. Con il suo ingresso nell'offerta del marchio, in sostituzione del cioccolato Sahara, la linea Purocacao già dal nome vuole trasmettere il concetto di "purezza" abbinata al cacao e si articola in un'ampia gamma di referenze dai profili aromatici in sintonia con le tendenze di consumo. La linea include non solo cioccolato da copertura Fondente (70%, 62% e 54% cacao), al Latte (36/38 e 37/39 massa grassa), Bianco (36/38 massa grassa) e cioccolato da cottura (*chunk* fondenti, al latte e bianco o goccioline 850 hg o 1500 hg), ma anche con cacao in polvere (10-12% o 22-24%), pasta di cacao, burro di cacao e decorazioni (scagliette di fondente o al latte). Inoltre, ad impreziosire la gamma c'è il monorigine **Dominica**, ottenuto dalla selezione di fave di Santo Domingo, dal gusto intenso e rotondo, caratterizzato da note acide e amare (80% di cacao).

E l'innovazione va oltre al prodotto: la linea è infatti disponibile nei formati da 1 o da 2,5 kg, a favore di un maggiore contenuto di servizio, in packaging studiati per preservare la freschezza e mantenere intatto il gusto del prodotto. Facili da utilizzare, offrono versatilità d'impiego, dimostrandosi ideali per pralineria, corpi cavi, tavolette, ripieni, coperture, decorazioni, gelati, mousse e ganache.

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

A cura di

