

PASTICCERIA INTERNAZIONALE

PER COLAZIONI RUSTICHE

Quello dei prodotti da forno multicereali è uno dei segmenti più dinamici del mercato artigianale. Proprio per soddisfare le richieste dei consumatori, sempre più orientati alla ricerca di prodotti che contengono una promessa di benessere e realizzati con materie prime selezionate, il brand **GLF**, dedicato al canale artigianale di pasticceria e panificazione, propone una novità per sfogliati dal sapore rustico: **Top Croissant 5Cereali**.

La sua formulazione conta 5 cereali – farina di grano tenero, fiocchi d'avena, farina integrale di farro, farina di segale e farina di riso – e 2 semi, lino e sesamo. L'estratto di malto d'orzo conferisce una colorazione ambrata e il lievito madre di frumento ne enfatizza le caratteristiche organolettiche, esaltando gusto, profumo e fragranza. L'assenza di emulsionanti nella ricetta permette di realizzare prodotti da forno con etichetta pulita.

Grazie al gusto bilanciato, è un prodotto ideale sia per applicazioni dolci che salate, con risultati che si caratterizzano in sviluppo, alveolatura regolare e aperta, e sfogliatura ottimale. www.unigra.it

