



Testata: Pasticceria Internazionale  
Data: Settembre 2019



## PASTICCERIA INTERNAZIONALE



### L'INNOVAZIONE PIÙ PURA DEL GUSTO

Quando la purezza incontra il cacao, nasce **Purocacao**, la soluzione pensata da **GLF** – il più giovane brand di **Unigrà** – per soddisfare le esigenze dei professionisti e ispirarli, con garanzia di risultati in cioccolateria, pasticceria e gelateria. “Solo materie prime d’eccellenza, lavorate con le migliori tecniche e con tecnologie d’avanguardia per preservarne le caratteristiche organolettiche – specificano – che si uniscono alla professionalità del team di pasticceri GLF, per una gamma completa di cioccolati in linea con le tendenze di consumo attuali”.

Non solo cioccolato da copertura (fondente, al latte e bianco) e da cottura (*chunks* al latte, fondenti e bianco o gocciate), ma anche in polvere, in pasta di cacao, in burro di cacao o specifico per decorazioni. Tante referenze e varianti a seconda delle esigenze, resa tecnica e gusto, accomunate da profili aromatici ottenuti attraverso approfondite analisi sensoriali. Per impreziosire l’offerta, a disposizione anche **Dominica**, il monorigine ottenuto dalla selezione di fave di Santo Domingo, per un cioccolato dal gusto intenso ma rotondo, dalle note acide e piacevolmente amaro, con 80% di cacao. E, per offrire anche un alto livello di innovazione di servizio, la linea è proposta nei formati da 1 kg o da 2,5 kg, in confezioni studiate per preservare la freschezza e mantenere intatto il gusto. Facili da utilizzare, offrono versatilità d’impiego per pralineria, corpi cavi, tavolette, ripieni, coperture, decorazioni, gelati, mousse e ganache. [www.euroglf.it](http://www.euroglf.it)

A cura di

