



Testata: Pasticceria
internazionale
Data: dicembre 2019



PASTICCERIA INTERNAZIONALE

In linea con le tendenze

Con la garanzia di risultati **GLF**, il più giovane brand di **Unigrà**, presenta la linea di cioccolati **Purocacao**. Cioccolato da copertura fondente, al latte e bianco, cioccolato da cottura (chunks al latte, fondenti e bianco o goccine), in polvere, in pasta di cacao, in burro di cacao o specifico per decorazioni: sono tante le referenze e varianti a seconda delle esigenze di utilizzo, resa tecnica e gusto, accumulate da profili aromatici unici, ottenuti attraverso analisi sensoriali. Per impreziosire l'offerta c'è anche **Dominica**, il monorigine ottenuto dalla selezione di fave di Santo Domingo, per un cioccolato dal gusto intenso e rotondo, caratterizzato da note acide e piacevolmente amaro, con la presenza di un 80% di cacao minimo.

E per offrire anche un alto livello di innovazione di servizio, la linea è proposta nei formati da 1 o da 2,5 kg, in confezioni studiate per preservare la freschezza e mantenere intatto il gusto. Offrono grande versatilità d'impiego, per pralineria, corpi cavi, tavolette, ripieni, coperture, decorazioni, gelati, mousse e ganache. www.euroglf.it



A cura di

