



PANIFICAZIONE HEALTHY: ETICHETTA PULITA E LIEVITO MADRE CON DI UNIGRÀ

DALL'AZIENDA **BAKERY** ⌚ 2 min.

20 Giugno 2022 

I mix della Linea Verde di GLF, brand di Unigrà, rispondono alle esigenze del panificatore moderno con mix ad alto valore nutritivo



Lievito madre, zero emulsionanti, alte prestazioni di servizio. Ecco la Linea Verde targata GLF. Il brand di Unigrà si propone di offrire ad artigiani ed operatori dell'arte bianca soluzioni ideali per rispondere agli attuali trend di consumo. Si tratta in fatti di mix ricchi di ingredienti (come semi e cereali) ad alto valore nutritivo. Un prodotto che va così incontro a una domanda di pubblico sempre più volta all'healthy food.

"C'è una crescente richiesta di mix per pani speciali con attenzione a farine poco raffinate, abbondanza di cereali e semi. Questo, in accordo alla domanda dei consumatori che ricercano, lato bakery, prodotti di panificazione più e meno tradizionali in chiave superfood". Ecco quanton racconta Ilaria Visani, Product Manager Unigrà.

I mix della Linea Verde hanno un'etichetta pulita. In questo modo il panificatore che li utilizza può comunicare al pubblico

una qualità di prodotto superiore. Si tratta infatti di miscele prive di emulsionanti e con lievito madre. Ovvero due caratteristiche di grande appeal per il consumatore odierno. Tutto questo, con la comodità di lavorazione offerta da un blend predosato e perfettamente bilanciato. Facilità di utilizzo, garanzia di risultato, elevate prestazioni di shelf life. La Linea Verde GLF comprende referenze per diversi formati di pane. Ma anche per focacce, croissant, sostituti del pane e altri prodotti di panificazione. In modo da garantire un'offerta a banco varia e qualitativamente elevata.

Tra i mix più interessanti della Linea Verde, troviamo Multisemi Tipo 2. Si tratta di un mix con sola farina tipo 2, pasta acida di germe di grano, estruso di mais, semi di lino e girasole. E poi anche Kurkuchia, un mix con curcuma, semi di chia e girasole. Non ultimi, Cerealnero e Cerelbianco. Il primo per la produzione di pane scuro multicereali (contiene 6 cereali e 4 semi, tra cui girasole, miglio, sesamo e lino). E il secondo sempre per la produzione di pane multicereali ma chiaro, arricchito da pasta acida di segale.

© Riproduzione Riservata

BAKERY

FARINE

LINEA VERDE

MIX PANIFICAZIONE

MIX PROFESSIONALI

UNIGRÀ

ALTRO IN BAKERY

▼ MOSTRA TUTTI ▼

DOLCESALATO

Via Mazzini, 6
43121 - Parma (ITALY)
P.IVA: 01756990345

Via Giuseppe Pecchio, 14
20131 - Milano (ITALY)

ABOUT

Chi siamo

Contatti

Abbonati a

Dolcesalato

Newsletter

Privacy & Cookie

Policy

PASTICCERIA

BAKERY

GELATO

CAFFÈ & CO.

CIOCCOLATO

PROTAGONISTI

STRUMENTI

TREND

VIDEO

