



TANTO GUSTO, NIENTE GLUTINE

LUNEDÌ 22/09
14.000/18.00

HIFOOD OFFRE UN'AMPIA GAMMA DI INGREDIENTI AD ALTO VALORE PER RENDERE I PRODOTTI ALIMENTARI PIÙ INNOVATIVI, NUTRIENTI E SOSTENIBILI. HIFOOD LANCIA UNA NUOVA GAMMA SENZA GLUTINEE SENZA LATTOSIO PER PRODOTTI DA FORNO E PASTA FRESCA. VIENI A SCOPRIRE INSIEME AL TECNICO IVAN BRESCIANINI LE VARIE PREPARAZIONI

PRENOTA SUBITO IL TUO POSTO



HI-GF BREAD & MORE

ASSICURA UN'OTTIMA LAVORABILITÀ DELL'IMPASTO, UN BUON VOLUME E UNA STRUTTURA OTTIMALE, GARANTENDO UN PROFILO SENSORIALE E UNA CONSISTENZA DI ALTO LIVELLO.

IDEALE PER: PANINI, BAGUETTE, GRISSINI, CRACKER, PIZZA, PINSO, FOCACCIA, PIADINA, TORTILLAS, BIGNÈ, FROLLA, BISCOTTI, PANCAKE, WAFFLE.

HI-GF CAKE & MUFFIN

FORMULATO PER GARANTIRE COSTANZA E QUALITÀ NELLA PRODUZIONE DI MUFFIN E TORTE SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO, HI-GF CAKE & MUFFIN OFFRE OTTIMO SVILUPPO, VOLUME E STRUTTURA DELL'IMPASTO.

IDEALE PER: TORTE MORBIDE, CAKE, MUFFIN.



HI-GF SPONGE CAKE

SPECIFICAMENTE SVILUPPATO PER REALIZZARE CREAZIONI A BASE DI PAN DI SPAGNA PRIVE DI GLUTINE E LATTOSIO, HI-GF SPONGE CAKE GARANTISCE UN'AERAZIONE OTTIMALE E STABILITÀ DELL'IMPASTO. LA TEXTURE RISULTA LEGGERA ED ELASTICA, UNA STRUTTURA IDEALE ANCHE PER ROLLÈ E TRONCHETTI.

IDEALE PER: PAN DI SPAGNA, ROLLÈ

HI-GF FRESH PASTA

FORMULATO PER LA PRODUZIONE DI PASTA FRESCA, HI-GF FRESH PASTA ASSICURA OTTIMA ELASTICITÀ E LAVORABILITÀ DELL'IMPASTO. QUESTO PREPARATO PERMETTE DI OTTENERE RISULTATI DI ALTA QUALITÀ SENZA ALCUN COMPROMESSO SU STRUTTURA, ASPETTO E GUSTO.

IDEALE PER: TAGLIATELLE, TAGLIOLINI, PAPPARDELLE, TORTELLINI, AGNOLOTTI.

