

HIFOOD: INNOVAZIONE AL SERVIZIO DELLA QUALITÀ

Fondata nel 2012 e oggi parte del gruppo **CSM Ingredients**, HIFOOD offre un'ampia gamma di ingredienti ad alto valore per rendere i prodotti alimentari più innovativi, nutrienti e sostenibili.

Le soluzioni HIFOOD rispondono ai principali trend del mercato alimentare: **origine naturale, senza glutine, senza allergeni, senza additivi**, miglioramento nutrizionale, alternative vegetali a carne e pesce, miglioramento della shelf-life e molto altro.

Negli anni, HIFOOD ha maturato una profonda competenza nello sviluppo di soluzioni innovative, tra cui sostitutivi dello zucchero, sistemi per la riduzione di sale e uova, fibre vegetali, proteine vegetali, nuclei senza glutine, estensori naturali di shelf life e ingredienti plant-based.



TANTO GUSTO, NIENTE GLUTINE

Scopri la nuova gamma **HIFOOD** di **soluzioni senza glutine** per
Prodotti da Forno e Pasta Fresca



10273079
**HI-GF
BREAD & MORE**

Per pane, pizza, focaccia,
bigné e frolla senza
glutine e senza lattosio.

Sacco da 10kg



10273080
**HI-GF
CAKE & MUFFIN**

Per torte e muffin
senza glutine e
senza lattosio.

Sacco da 10kg



10273081
**HI-GF
FRESH PASTA**

Per pasta fresca
senza glutine e
senza lattosio.

Sacco da 10kg



10273082
**HI-GF
SPONGE CAKE**

Per Pan di Spagna e
rollè senza glutine e
senza lattosio.

Sacco da 10kg

Distribuito da

CSM INGREDIENTS
Viale S. Maria della Croce 12
26013 Crema (CR), Italy
🌐 [csmingredients.com](https://www.csmingredients.com)
in @CSM Ingredients



Prodotto da

HIFOOD
Strada Pedemontana Est 17
43013 Pilastro di Langhirano (PR), Italy
🌐 [hifood.it](https://www.hifood.it)
in @hifood



UNA SCELTA INTELLIGENTE PER IL SENZA GLUTINE

Con la nuova gamma **HI-GF**, basta aggiungere pochi ingredienti freschi - come lievito, uova, olio o margarina - per realizzare con facilità prodotti da forno sia dolci che salati e pasta fresca **senza glutine** dall'aspetto, consistenza e gusto all'altezza delle migliori versioni convenzionali.

PERCHÉ SCEGLIERE LE NOSTRE SOLUZIONI?

- **Prestazioni superiori:** soluzioni caratterizzate da un'eccellente lavorabilità, rendono possibile la creazione di prodotti finiti che si distinguono per l'ottimo gusto, aspetto e consistenza. Anche in congelamento.
- **Senza lattosio:** l'intera gamma è completamente priva di glutine* e lattosio**, perfetta per rispondere alle esigenze anche di chi soffre di intolleranze multiple.
- **Senza frumento deglutinato:** grazie all'utilizzo di fibre e ingredienti tecnologicamente avanzati, garantiamo una struttura e una sofficità eccellenti, senza ricorrere alla farina di frumento senza glutine o all'amido di frumento deglutinato.

* Come da Regolamento UE n. 828/2014 della Commissione del 30 luglio 2014 relativo alle prescrizioni riguardanti l'informazione dei consumatori sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta negli alimenti per persone intolleranti al glutine o affetti da celiachia.

** Contenuto di lattosio inferiore allo 0,1%.

COMPETENZE COMPLEMENTARI AL SERVIZIO DEI PROFESSIONISTI

Dal 2012, HIFOOD – parte del gruppo CSM Ingredients – investe in ricerca e innovazione per sviluppare ingredienti all'avanguardia senza glutine e senza allergeni. L'obiettivo? Elevare ulteriormente la **qualità** dei prodotti finiti, rendere le **etichette più pulite**, garantire un **gusto** eccellente ed **esperienze sensoriali** gratificanti.

Oggi, siamo orgogliosi di presentare la nuova gamma di soluzioni senza glutine HI-GF, una gamma creata fondendo assieme le competenze specializzate di **HIFOOD nel senza glutine** e l'esperienza centenaria di **CSM Ingredients nel mondo del bakery**.

Perché vogliamo offrirti il **meglio dei nostri due mondi!**



HI-GF BREAD & MORE

Soluzione completa senza glutine e senza lattosio, ideale per realizzare un'ampia varietà di prodotti da forno, sia dolci che salati. 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, del tutto comparabili ai prodotti convenzionali.

Ideale per: panini, baguette, grissini, cracker, pizza, pinsa, 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. Adatto sia alla produzione artigianale che da laboratorio, assicura una consistenza avvolgente e una dolcezza equilibrata senza compromessi sul gusto.

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.

L'ottima capacità di trattenere i liquidi e la scioglievolezza ottimale, lo rendono versatile e in grado di soddisfare i palati più esigenti.

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 senza glutine e senza lattosio permette di ottenere risultati di alta qualità senza alcun compromesso su struttura, aspetto e gusto.

Ideale per: tagliatelle, tagliolini, pappardelle, tortellini, agnolotti.



SCOPRI
TUTTE LE
RICETTE

