

Alipro AG, Hittnau

Alipro überrascht mit Innovationen und frischem Auftritt. Die edle Macadamia-Masse ist nicht die einzige Innovation am Stand der Alipro AG. Der Spezialitätenproduzent geht an der Südback mit seinem neuen Firmenauftritt auf Blickfang und präsentiert neue, kreative Ideen.

Aussergewöhnlich im Geschmack und fein in der Textur ist die Macadamia-Füllung. Die schöne, helle Farbe und die gute Backfestigkeit lassen Bäckern und Konditoren viel Spielraum für eigene Kreationen.

Gefüllte salzige Gebäcke sind attraktiv. Doch beim Backen und Warmhalten treten Flüssigkeiten aus und das Gebäck verliert seine Knusprigkeit. Der neue AliGante-Mix von Alipro schafft Abhilfe. Das neutrale Basisprodukt bindet austretende Flüssigkeiten und erlaubt die Kreation salziger Füllungen aller Art, egal ob sie aus Gemüse, Käse, Fisch, oder Fleisch hergestellt werden.

