



Testata: **Bargiornale.it**
Data: **31 Gennaio 2019**



› Bevande › OraSi lancia Barista, la linea di bevande vegetali per la caffetteria

OraSi lancia Barista, la linea di bevande vegetali per la caffetteria

Di **Giuseppe Stabile** - 31 gennaio 2019



È dedicata al mondo della caffetteria la nuova linea di bevande vegetali firmata **OraSi**, brand di prodotti vegetali di alta qualità di **Unigrà**, azienda romagnola specializzata nella trasformazione e vendita di oli e grassi alimentari, margarine e semilavorati destinati alla produzione alimentare. **OraSi Barista**, questo il nome della gamma, è composta da quattro referenze, Soia e le varianti Avena, Mandorla e Cocco, pensate per offrire ai professionisti del settore una proposta bar completa, che risponda ai nuovi trend alimentari.

I consumi delle bevande vegetali registrano infatti una crescita continua nel fuori casa. Un incremento dovuto alla maggior richiesta da parte dei consumatori di soluzioni milk free, sia per motivi legati a intolleranze o allergie alimentari, sia per la preferenza verso alimenti più leggeri e digeribili rispetto al latte vaccino. Realizzati con materie prime di alta qualità, i nuovi prodotti, naturalmente privi di lattosio e di sostanze di origine animale, soddisfano in pieno tale richiesta, permettendo di realizzare cappuccini e le più diverse ricette di caffetteria calda e fredda, accontentando anche una clientela che segue una dieta vegana.

Ma i nuovi prodotti dell'azienda di Conselice (Ravenna) si caratterizzano anche per le ottime performance che garantiscono, grazie alle loro formulazioni studiate per assicurare una perfetta montatura della bevanda e ottenere una schiuma cremosa e vellutata, senza che il barista debba ricorrere a qualche accorgimento. Tanto da prestarsi anche per le creazioni di Latte art, come confermato dai numerosi test svolti con professionisti del calibro di Andrea Antonelli, pluricampione italiano di questa disciplina.

Soprattutto, tali proprietà, unita alla connotazione dolce che si abbina perfettamente con il caffè, permette di utilizzarle, oltre che nella rivisitazione di ricette classiche, come cappuccini, macchietti, latte macchiato caldo o freddo, anche in preparazioni non destinate al momento della colazione, come frullati e frozen. A testimoniare, il ricettario che viene fornito (su richiesta) insieme ai prodotti, messo a punto con Giuseppe Musiu, barista e altro artista della latte art, e il suo collega Marcello Pignone, che fornisce tanti suggerimenti per conquistare i clienti con proposte gustose e sorprendenti. Tra le tante, ad esempio, *Choconut cappuccino*, fatto con la bevanda di cocco montata, espresso, succo di mirtillo e cioccolato bianco, o *Fizberry*, un macchiato freddo preparato con bevanda di avena, espresso, zucchero di canna, succo di mirtillo e top di acqua tonica, o, ancora, *Cool Yellow*, un frozen fatto con bevanda di mandorla, banana, curcuma e zenzero.

A cura di

