

Martini Linea Gelato protagonista a SIGEP con tutte le novità di prodotto Padiglione A3, Stand 107

Il brand del Gruppo ravennate Unigrà dedicato al canale della gelateria artigianale si presenta al Salone riminese forte dei grandi risultati conseguiti negli ultimi due anni e presenta un ricco bouquet di novità, a cominciare da Conquistador, il gusto dell'anno. Al celebre gelatiere Massimiliano Scotti sono affidate le demo in programma tutti i giorni presso lo spazio espositivo.

SIGEP, 19-23 gennaio 2019 – Per il terzo anno consecutivo, **Martini Linea Gelato**, il brand che ha segnato il rilancio della divisione gelateria del Gruppo agroindustriale Unigrà, partecipa a Sigep, forte di una **inarrestabile crescita che in soli due anni l'ha portato a diventare uno dei punti di riferimento del settore.**

Un progetto da market leader

Il brand ha infatti **saputo portare nel mercato il valore aggiunto** – in termini di know-how, tecnologie, processi produttivi, qualità – **di un leader del calibro di Unigrà**, facendo leva su affidabilità, autorevolezza, capacità di coniugare tradizione e innovazione, grande esperienza nel food, partnership con i professionisti, forte contenuto di servizio. Oltre alla **capacità di mixare mirabilmente made in Italy e internazionalità**, grazie ad una strategia di sviluppo orientata anche al di fuori dei confini nazionali. “Tutto questo senza dimenticare – sottolinea **Maurizio Raggi, manager con esperienza trentennale nel settore** e grande expertise direzionale e finanziaria, dallo scorso anno **a capo della Business Unit del Gruppo** – che quello di Martini Linea Gelato è un progetto tutto italiano, fortemente voluto dall'imprenditore Luciano Martini. Un tratto distintivo che ci inorgoglisce e *ci premia, soprattutto alla luce dell'attuale scenario di mercato*”.

Il nuovo Conquistador

A dispetto della gamma molto ampia di prodotti già a disposizione dei gelatieri, anche quest'anno la partecipazione di Martini Linea Gelato a Sigep è all'insegna delle novità, a cominciare dal lancio di **Conquistador**, la grande scommessa del 2019: un **kit completo che comprende una base per realizzare un gelato al cioccolato monorigine Santo Domingo al latte e una deliziosa crema alla nocciola con inclusione di wafer e granella di nocciole**, per un'irresistibile esplosione di gusto. Un connubio perfetto tra la classica amabilità del cioccolato al latte, valorizzato dal cacao di origine dominicana e una golosissima crema croccante. Per stupire e farsi ricordare dai veri amanti del cioccolato.

L'ampliamento di gamma delle basi

A completare il lancio delle basi liquide, avvenuto ad inizio 2018, la **gamma di basi in polvere per gelati soft**, attualmente composta dai gusti **Cioccolato, Vaniglia e Yogurt**, disponibile **sia nella versione da miscelare con il latte che in quella da miscelare con l'acqua**, al fine di rispondere alle richieste di alcuni mercati esteri. A queste novità si affianca la **base completa Super Veg con posizionamento premium**, destinata a diventare il punto di riferimento della gamma per realizzare un gelato vegano dal gusto eccellente. Si tratta di una base bianca (senza frutta); vegana, ovvero prodotta senza l'utilizzo di grassi animali, senza olio di palma, emulsionanti e glutine, ottenuta con ingredienti nobili, quali burro di cacao e farina di riso, che impreziosiscono la ricetta. Sempre in tema di tendenze, Sigep sarà il palcoscenico per il lancio della **base completa per il gusto Caramello al Burro salato**, che in occasione della fiera verrà abbinato al Variegato Dolce de Lece. Un gusto che sta spopolando all'estero e sta prendendo piede anche in Italia.

Le irresistibili Brunelle

Novità anche sul fronte delle creme spalmabili da gelateria, uno dei cavalli di battaglia di Martini Linea Gelato, che si arricchisce di nuove referenze Crok, ovvero arricchite da gustose inclusioni croccanti. Due, in particolare, le new entry: **Brunella Crok Pistacchio**, prodotto premium perché, oltre alla base di pistacchio, presenta l'inclusione di granella di pistacchio tostato per un totale del 38% di pistacchio, e **Brunella Crok Crispies**, con riso soffiato per un prodotto gustoso ma totalmente gluten free, secondo le più attuali esigenze di mercato. Queste, così come le altre referenze in gamma, verranno proposte nel **nuovo secchilo brandizzato** "Le Brunelle" o "Le Brunelle Crok".

Stracciatelle e coperture

Nel DNA di Martini Linea Gelato, al pari di cioccolato, surrogato e creme anidre, la linea di Stracciatelle e Coperture contribuisce certamente a contraddistinguere l'offerta di Martini Linea Gelato rispetto a quella dei competitor del settore. Dopo il recente inserimento in gamma di 5 nuove referenze in secchiello da 5 kg (Stracciatella Superior, Fondente e Bianca; Copertura Stracciatella; Stracciatella Fluida; Ricopertura Pinguini) completa la linea con **Ricopertura Pinguini Bianca, da 5 kg**, caratterizzata dal gusto dolce e delicato del cioccolato bianco, e **Ricopertura Pinguini Limone, Fragola e Pistacchio, da 3 kg**, perfetta per stecchi e cornetti.

Selezione Prestige

Tra le ultime novità spicca anche il progetto di **Selezione Prestige**, una linea di paste aromatizzanti e variegati per gelateria che, come suggerisce il nome e il sigillo di garanzia posto su ogni confezione, punta all'eccellenza e alla massima qualità grazie alla selezione delle migliori materie prime, a ricette studiate a regola d'arte e a processi produttivi all'avanguardia. Della gamma, che verrà completata a Sigep 2020, fanno attualmente parte **Pasta Mango**, con il 30% di purea di mango Alphonso; **Variegato Dolce de Lece**, senza coloranti e con una nota naturale di vaniglia, in grado di mantenere una struttura perfetta sia con temperature sia negative sia positive e quindi perfetto non solo per variegare il gelato ma anche per preparazioni di pasticceria; **Variegato Fragola**, con il 43% di fragola, di cui il 30% in pezzi; **Variegato Pesca**, con il 35% di pesca, di cui il 30% in pezzi; e **Variegato Prugna**, ricco di prugna in polpa e in pezzi. Tutti nel nuovo **barattolo da 3 kg**.

Tutte i nuovi prodotti, così come le altre referenze Martini Linea Gelato, verranno valorizzate da **Massimiliano Scotti**, eletto **Miglior Gelatiere d'Europa nel 2017**, che metterà a disposizione la sua competenza e professionalità in **demo live durante le prime quattro giornate di manifestazione**.

Nel corso dell'anno, invece, spazio alle tante **promozioni** per supportare la comunicazione delle varie linee di prodotto. A disposizione dei professionisti, dunque, l'erogatore per il secchiello delle Brunelle, l'espositore da tre barattoli da banco, le negrelle, utili a tenere liquidi stracciatelle o cioccolato, ma anche il bollitore, fondamentale per preparare il gelato al cioccolato. Ripartiranno, inoltre, anche le **Feste del Cioccolato Aymara**, strumenti a disposizione di tutta la rete agenti.