



Comunicado de Prensa

OraSi se complace en anunciar su participación en Host

Milán, 22 de octubre de 2015 - Unigrà, con su nueva marca OraSi, se complace en anunciar su participación ad Host, una de las presentaciones más relevantes incluso a nivel internacional para las cadenas Ho.Re.Ca., Foodservice y Hôtellerie, **desde el 23 hasta el 27 de octubre de 2015** en Rho - FERIA Milán.

Gian Maria Martini, Administrador Delegado de Unigrà, anuncia con orgullo el nacimiento de esta nueva línea que "integra con escrupulosa atención el compromiso de la empresa con el territorio y con una alimentación sana".

Para promover y hacer conocer mejor todas las características de los nuevos productos OraSi al mundo de la hostelería y restauración, durante todos los días de la presentación será posible degustarlos en el stand OraSi (Pab. 14 E32 –G39).

Además, el **lunes 26 de octubre**, el conocido **Chef Simone Rugiati** estará presente con tres citas (10:30 – 13:00 – 16:00) durante las cuales todos los productos de la nueva gama serán protagonistas de muchas recetas de la restauración profesional en los momentos típicos de consumo: desayuno, almuerzo, merienda de la tarde.

LA GAMA DE PRODUCTOS ORASI'

OraSi, Piacere todo Vegetal, nace en junio de 2015 como respuesta de Unigrà a un mercado en fuerte crecimiento y evolución.

Más de 5 millones de familias italianas¹ consumen ya en casa bebidas vegetales y la demanda está creciendo rápidamente incluso fuera de casa.

No solo vegetarianos, veganos, intolerantes a la lactosa, sino además todos los amantes de un estilo de vida y alimentario cuidadoso del propio bienestar hoy piden productos vegetales buenos, sanos y garantizados.

OraSi es la respuesta: la línea completamente vegetal, a base de soja y de arroz estrictamente italianos, sin OGM, producida mediante **hilera controlada, 100% italiana**, del campo a la mesa.

Los ingredientes de cada simple producto han sido seleccionados con atención a la calidad y al gusto, para así obtener productos únicos, caracterizados por consistencias aterciopeladas y sabores delicados, perfectos para degustar puros o de combinar con otros ingredientes.

Una gama de productos de verdad completa: desde las bebidas de soja (con sabor natural y vainilla) a la bebida de arroz, de dos cremas vegetales de soja (una para montar y una de cocina) a un producto de untar sustituto de las tradicionales margarinas, hasta una base UHT para preparar un helado perfecto en solo 8 minutos.

Envases modernos, en Tetra Brik Edge, ricos de informaciones simples y claras, dirigidas a informar con detalle al usuario y al consumidor.

Las posibilidades de us en campo profesional son infinitas y se casan con lo mejor de la tradición italiana también en otros sectores: desde la cafetería en los **Bares**, para cremosos capuchinos, manchados y mocachinos, deliciosos batidos y frapés hasta la **Heladería y Pastelería**, para helados 100% vegetales u dulces suaves y ligeros.

Interesante su uso además en **Hoteles y Restaurantes**, del buffet del desayuno al de los dessert así como en muchas recetas de primeros platos.

Y para concluir, los novísimos minibrick de 200 ml con pajilla perfectas para las **máquinas vending**; en los sabores de Soja, Soja vainilla y Arroz.