



OraSi lancia Barista, la nuova linea di bevande vegetali dedicate alla caffetteria

L'appuntamento riminese è stato occasione per dimostrare ai visitatori presenti le ottime performance delle nuove referenze, le cui formulazioni sono studiate per assicurare una perfetta montatura della bevanda e ottenere una schiuma cremosa e vellutata, e illustrare le diverse modalità di utilizzo, sia a caldo che a freddo, grazie alla collaborazione con il barman Giuseppe Musiu, coadiuvato dal collega Marcello Pignone, e ai mini show dimostrativi di Latte Art a cura di Andrea Antonelli, pluricampione italiano di questa disciplina, con la partecipazione del conduttore radio-televisivo Federico Quaranta.

Conselice (RA), 25 gennaio 2019 - L'azienda Unigrà sbarca nel **canale bar** grazie al lancio di una **nuova ed esclusiva linea di referenze rivolte al mondo della caffetteria** firmata da **OraSi**, il suo brand dedicato al mondo di prodotti vegetali di alta qualità.

Si tratta di **OraSi Barista**, bevande studiate per consentire ai **professionisti del settore** di realizzare non solo **cappuccini vegani in diverse varianti**, ma anche **ricette di caffetteria calda e fredda**, al fine di soddisfare ogni richiesta, anche da parte dei clienti più esigenti. In gamma, la versione **Soia e le varianti Avena, Mandorla e Cocco, assoluti unicum nel mercato italiano**. "Esattamente quello che mancava nel tuo bar", quindi, come recita il claim scelto per comunicare questa nuova linea di prodotto.

Le quattro referenze in gamma, oltre ad essere naturalmente **senza lattosio**, sono accomunate dall'utilizzo di **materie prime di assoluta qualità e dalla garanzia di ottime performance**, grazie a formulazioni **studiate per assicurare una perfetta montatura della bevanda** e ottenere una schiuma **cremosa e vellutata**, come confermato dai test svolti da accreditati professionisti del settore.

Non a caso, sono perfette per dare vita a creazioni di **Latte Art**, la spettacolare tecnica di decorazione del latte, plus **specificato on pack**. A dimostrarlo, nel corso delle cinque giornate di manifestazione, le performance live del campione **Giuseppe Musiu** con la collaborazione del collega **Marcello Pignone**. I due professionisti hanno inoltre proposto in degustazione **le ricette create con la nuova linea in esclusiva per OraSi, tra Frullati e Frozen, Cappuccini e Macchiati freddi e Cappuccini e Macchiati Caldi**. Ad animare ulteriormente lo spazio espositivo, anche **Andrea Antonelli, Campione Italiano di Latte Art dal 2008 al 2011, accompagnato dal conduttore radio-televisivo Federico Quaranta**.



La novità **OraSi strizza sicuramente l'occhio ai mercati esteri** (Russia, Sudamerica e Asia in primis), dove il consumo di bevande vegetali è più diffuso e la moda del Latte Art è ben radicata, offrendo il know how e la qualità che solo un'azienda italiana come Unigrà sa garantire, ma punta al **contempo anche a quello nazionale**. Infatti, anche nel contesto italiano si registra una sempre maggiore richiesta di soluzioni milk free, sia per motivi legati ad intolleranze alimentari, sia per la preferenza verso alimenti più leggeri e digeribili, e di preparazioni che propongono differenti combinazioni di caffè ed altri ingredienti.

Le **bevande OraSi Barista** sono dunque **ottime per la rivisitazione di bevande classiche (cappuccini, marocchini, macchiati caldi o freddi), ma anche per esplorare nuove esperienze di gusto** anche al di fuori del momento colazione, come suggeriscono gli impieghi alternativi studiati nel ricettario. La loro connotazione dolce si abbina infatti perfettamente con il caffè, cosa che rappresenta un'assoluta novità, offrendo una **gustosa alternativa, più leggera e digeribile, al latte vaccino**.

*"La volontà - spiega **Giulia Marini, marketing manager di Unigrà** - è quella di offrire ai professionisti del settore una proposta bar davvero completa e innovativa, che possa rispondere ai nuovi trend alimentari e soddisfare ogni esigenza di gusto con prodotti buoni, di alta qualità e dalle straordinarie performance, soprattutto in fase di montatura. Del resto - continua - i consumi delle bevande vegetali fuori casa sono in continuo aumento e anche il momento del caffè ha subito una trasformazione radicale, pur rimanendo fortemente legato alla tradizione italiana. Questa linea - conclude - rappresenta una valida alternativa al latte vaccino, che si sposa perfettamente con le proposte da caffetteria e che consente, al contempo di dare spazio alla fantasia, come suggerito dalle proposte che abbiamo inserito in ricettario".*

www.orasivegetale.it

Per ricevere immagini ad alta risoluzione o ulteriori informazioni, contattare:

Ufficio stampa OraSi

Ad Astra Communication

Fabrizio Conti Riva - mob. 342 8007500

Stefania Casagrande - mob. 393 9994515

t. 051 2961230 | mail. press@adastracommunication.com