



Milano, 22 Ottobre 2015

COMUNICATO STAMPA

Unigrà, con il suo nuovo marchio OraSi, è lieta di annunciare la sua partecipazione ad **Host**, una delle manifestazioni più rilevanti anche a livello internazionale per le filiere Ho.Re.Ca., Foodservice ed Hôtellerie, **dal 23 al 27 ottobre 2015** presso Rho - Fiera Milano.

Gian Maria Martini, Amministratore Delegato di Unigrà, annuncia con orgoglio la nascita di questa nuova linea che "integra con scrupolosa attenzione l'impegno dell'azienda verso il territorio e verso una sana alimentazione".

Per promuovere e far conoscere al meglio tutte le caratteristiche dei nuovi prodotti OraSi al mondo dell'ospitalità e ristorazione, durante tutti i giorni della manifestazione sarà possibile degustarli presso lo stand OraSi (Pad. 14 E32 -G39).

Inoltre, **lunedì 26 ottobre**, il noto **Chef Simone Rugiati** sarà presente con tre appuntamenti (10.30 – 13.00 – 16.00) durante i quali tutti i prodotti della nuova gamma diventeranno protagonisti di tante ricette della ristorazione professionale nei momenti tipici di consumo: colazione, pranzo, break pomeridiano.

LA GAMMA DI PRODOTTI ORASI'

OraSi, Piacere tutto Vegetale, nasce a Giugno 2015 come risposta di Unigrà ad un mercato in forte crescita ed evoluzione.

Oltre 5 milioni di famiglie italiane* consumano già in casa bevande vegetali e la richiesta sta crescendo rapidamente anche fuori casa.

Non solo vegetariani, vegani, intolleranti al lattosio, ma anche tutti gli amanti di uno stile di vita ed alimentare attento al proprio benessere oggi chiedono prodotti vegetali buoni, sani e garantiti.

OraSi è la risposta: la linea interamente vegetale, a base di soia e di riso rigorosamente italiani, senza OGM, prodotta attraverso una **filiera controllata, 100% italiana**, dal campo alla tavola.

Gli ingredienti di ogni singolo prodotto sono stati selezionati con attenzione alla qualità e al gusto, così da ottenere prodotti unici, caratterizzati da consistenze vellutate e sapori delicati, perfetti da gustare in purezza o da abbinare ad altri ingredienti.

Una gamma di prodotti davvero completa: *dalle bevande di soia (ai gusti naturale e vaniglia) alla bevanda di riso, da due creme vegetali di soia (una da montare e una da cucina) ad un prodotto da spalmare sostitutivo delle tradizionali margarine, sino ad una base UHT per preparare un gelato perfetto in soli 8 minuti.*

Confezioni moderne, in Tetra Brik Edge, ricche di informazioni semplici e chiare, volte a informare nei dettagli l'utilizzatore ed il consumatore.

Le possibilità di utilizzo in campo professionale sono infinite e sposano il meglio della tradizione italiana anche in altri settori: dalla caffetteria nei **Bar**, per vellutati cappuccini, macchiati e mokaccini, deliziosi frullati e frappè sino alla **Gelateria e Pasticceria**, per gelati 100% vegetali o dolci soffici e leggeri.

Interessante il loro utilizzo anche in **Hotel e Ristoranti**, dal buffet della colazione a quello dei dessert così come in tante ricette di primi piatti.

E per concludere, i nuovissimi minibrick da 200 ml con cannuccia perfetti per le **macchine vending**; nei gusti Soia, Soia vaniglia e Riso.

Per ulteriori informazioni: www.orsi.pro - www.facebook.com/OraSi.unigra



UNIGRA'

Unigrà nasce nei primi anni '70 dalla volontà del Sig. Luciano Martini di sviluppare il suo business nel mercato degli oli e dei grassi. E' a partire dagli inizi degli anni '80 che inizia la focalizzazione sulla produzione di grassi vegetali e margarine, che via via prenderanno sempre più spazio. Sempre in quegli anni, Unigrà sviluppa le proprie competenze nel settore del surrogato di cioccolato, a cui si affiancheranno nel tempo i business nei settori del cioccolato, delle creme vegetali, dei semilavorati in polvere per pasticceria e panificazione sino ad arrivare ai prodotti per la gelateria artigianale. E' del 2014 l'espansione di Unigrà in altri importanti comparti produttivi, quali la trasformazione della nocciola, la produzione di paste di zucchero, creme e glasse.

Oggi l'ultima sfida: **OraSi, la volontà dell'azienda di espandersi nel mondo dei prodotti a base vegetale destinati al consumatore finale.**

La gestione di Unigrà è affidata ancora oggi al fondatore Luciano Martini, Presidente del Consiglio di Amministrazione, e al figlio Gian Maria Martini, Amministratore Delegato, che trasmettono in essa i loro profondi valori: costante ricerca della qualità migliore, investimento continuo nelle più avanzate tecnologie produttive con massima cura al rispetto dell'ambiente, estrema attenzione alle esigenze dei mercati e dei clienti, autentico attaccamento al proprio territorio, grinta e determinazione nel raggiungere risultati sempre più ambiziosi.

I NUMERI DI UNIGRA'

Il Gruppo Unigrà è una realtà internazionale che fattura oltre 500 milioni di Euro ed impiega oltre 600 dipendenti. Esporta circa il 30% del suo volume d'affari grazie a 14 filiali estere ed una capillare rete di distributori e importatori in oltre 100 Paesi nel mondo, mantenendo il suo cuore produttivo a Conselice, in provincia di Ravenna.

Unigrà rivolge i suoi prodotti all'industria, agli artigiani del mondo alimentare, ai professionisti della ristorazione e al consumatore finale.

www.unigra.it

Contatti: Direzione Marketing Unigrà
Dott.ssa Alessandra Tardella
alessandra.tardella@unigra.it

