



**ARIBA FARACAO:
ALLA SCOPERTA
DEL CACAO DEL
MADAGASCAR**

L'inverno è alle porte e aumenta sempre più la voglia di cioccolato. Per soddisfarla, **Master Martini**, marchio del Gruppo Unigrà rivolto ai professionisti di pasticceria e panificazione, propone **la linea di cioccolati monorigine** di alta gamma firmata **Ariba**. In particolare Faracao, cioccolato d'origine **Madagascar** con **78% cacao** e **44-47% di materia grassa**, dal sapore dolcemente amaro e molto aromatico, caratterizzato da note tostate con sentori di frutti rossi e spezie. Il suo intenso sapore di cacao, bilanciato da un'astringenza non eccessiva, permette a questo cioccolato di sprigionare il proprio bouquet a lungo dopo l'assaggio. Perfetto per realizzare praline, corpi cavi, tavolette, è disponibile in dischi in confezioni dal formato di 5 kg.

A disposizione dei pasticceri anche **Ariba Yaracao**, cioccolato fondente d'origine venezuelana, e **Ariba Watacao**, cioccolato fondente d'origine ghanese.

www.unigra.it