

## DOLCESALATO



I LIKE

# MASTER *Martini* TORNA ALLE ORIGINI DEL *cioccolato*

Il noto brand Unigrà, specializzato nella produzione di materie prime per la pasticceria, ha lanciato a Sigep la nuova linea Cioccolato d'Origine che va ad arricchire la vasta gamma di cioccolato Ariba

➡ Della Redazione

La nuova linea **Cioccolato d'Origine** nasce dalla selezione di cacao monorigine di alta qualità, provenienti da territori unici – Venezuela e Ghana – coltivati e lavorati con le migliori tecniche, per ottenere due cioccolati in grado di offrire un'esperienza sensoriale straordinaria, un vero e proprio viaggio dei sensi verso questi luoghi esotici e lontani.



Le due referenze prendono il loro nome da due divinità locali, entrambe legate all'acqua: l'acqua che incontra il cacao e dà origine a prodotti unici, intrisi di tradizione, storia e magia



### YARÀCAO CIOCCOLATO FONDENTE D'ORIGINE VENEZUELA

Da sempre conosciuto per la qualità del suo cacao, il Venezuela è noto per la coltivazione del Criollo, a cui venne affiancata, nel 1825, anche quella del Forastero. È da questo affascinante Paese che proviene **Yaràcao**, un fondente all'85% di cacao, ma al contempo dal gusto rotondo. Piacevolmente amaro, rilascia al palato un bouquet sorprendente di aromi fruttati e dona sul finale un ultimo tocco di carattere. Questo cioccolato deve il suo nome a un'antica leggenda venezuelana che narra di Yarà, una principessa di straordinaria bellezza, considerata la divinità di ogni fonte d'acqua ed evocata per portare gioia, amore e serenità.

### WATACAO CIOCCOLATO FONDENTE D'ORIGINE GHANA

Anche questo cioccolato prende il suo nome da una divinità legata all'acqua, Mami Wata, raffigurata come una donna dall'aspetto bellissimo ed evocata per propiziare i raccolti, anche quelli del cacao, di cui questa terra è diventata uno dei principali e più stabili produttori dell'Africa occidentale. **Watacao** nasce dunque da un incontro "divino": è un cioccolato fondente al 70% di cacao, dal gusto intenso ed estremamente bilanciato, dal robusto corpo di cacao e dolcemente accompagnato da note fresche e fruttate; presenta punte aromatiche piacevolmente speziate.