

## DOLCESALATO

### ARIBA FARACAO, IL GUSTO DEL MADAGASCAR

Master Martini, marchio Unigrà per pasticceria e panificazione, arricchisce la propria offerta dedicata al cioccolato con **Ariba Faracao**, cioccolato d'origine Madagascar con **78% cacao e 44/47%** di materia grassa. Ha un sapore dolcemente amaro e 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, rendendolo perfetto per praline, corpi cavi, tavolette. È disponibile in dischi in confezioni dal formato di 5 kg. Faracao si aggiunge alla linea di cioccolati monorigine di alta gamma Master Martini: **Ariba Yaràcao**, cioccolato d'origine fondente Venezuela, e **Ariba Watacao**, cioccolato d'origine fondente Ghana.



[www.mastermartini.com](http://www.mastermartini.com)