

DOLCESALATO



ARIBA FARACAO, IL GUSTO DEL MADAGASCAR

Master Martini, marchio **Unigrà** che si rivolge ai professionisti di 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, 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'astinenza 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, affiancando **Ariba Yaracao**, cioccolato d'origine fondente Venezuela, e **Ariba Watacao**, cioccolato d'origine fondente Ghana, per un nuovo, intenso, viaggio nel gusto.

www.mastermartini.com

A cura di

—●— A D
A S T R A
P R —●—