

DOLCESALATO

DOSSIER

TORTE NUZIALI

Di Marianna Notti

TENDENZE

Molti gli stili diversi, ma il vero trend è l'unicità

RICETTE

Leggerezza e gusto non scendono a compromessi con l'estetica



INGREDIENTI

Qualità e performance tecniche vanno a braccetto

DOSSIER

TORTE NUZIALI

INGREDIENTI

Panna e creme vegetali: tenuta e gusto

SONO LE DUE CARATTERISTICHE CHIAVE PER UNA DECORAZIONE D'EFFETTO CHE NON VENGA LASCIATA A MARGINE DEL PIATTO, MA CHE COSTITUISCA PARTE INTEGRANTE DEL DOLCE

di consumo poiché totalmente priva di derivati del latte e 100% vegetale: può dunque essere destinata anche ai consumatori intolleranti al lattosio o che seguono lo stile alimentare vegano, soddisfacendo con un'unica tipologia di dolce le esigenze di tutti gli invitati».

Sempre restando nel mondo vegetale, Unigrà propone Monna Lisa Master Martini, crema vegetale zuccherata da montare, dal gusto di panna e vaniglia, studiata per realizzare decorazioni di prodotti di pasticceria, ma anche torte gelato e semifreddi. «Vanta sviluppo eccezionale – fa sapere **Letizia Benini, Marketing Manager di Unigrà** – che raggiunge fino a quattro volte il suo volume iniziale, una struttura liscia e una perfetta tenuta. Di colore bianco brillante, si presta inoltre a essere aromatizzata e colorata a piacere. Tra l'altro – prosegue Benini – è un prodotto in linea con i trend



DOLCESALATO MARZO 2021

SCELTI PER VOI

UNIGRÀ

PRODOTTO Monna Lisa Master Martini

CARATTERISTICHE

Crema 100% vegetale, priva di derivati del latte. Garantisce sviluppo eccezionale, struttura liscia e perfetta tenuta. Di colore bianco e brillante, può essere aromatizzata e colorata a piacere.

FORMATO 1 l

