

# DOLCESALATO



## ARIBA FARACAO: ALLA SCOPERTA DEL CACAO DEL MADAGASCAR

24/11/2020

*Con Ariba Faracao si ha un cioccolato d'origine Madagascar con 78% cacao e 44-47% di materia grassa, dal sapore dolcemente amaro e molto aromatico*

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.

© Riproduzione Riservata

Ariba

Master Martini