

# GELATO artigianale

## ARRIVA L'ESTATE... E IL CENTRIFUGATO DIVENTA GELATO



La frutta e la verdura fanno benissimo, e la variante “drink” può essere un’ottima soluzione per mixare ingredienti ma anche per giocare con sapori, colori e profumi. E se il centrifugato si facesse ancora **più invitante** in versione gelato? Proprio come centrifugati e smoothies, anche il gelato può diventare cibo funzionale per l’organismo, in una forma ancora più fresca e gustosa!

L’ha capito **Martini Linea Gelato**, che ha ideato la linea **Centrifugati: basi complete già perfettamente bilanciate da abbinare ad acqua, che uniscono frutta, verdura e spezie**, proprio come le bevande sempre più apprezzate nei bar, ma anche nella GDO. **Con aromi naturali e senza emulsionanti**, la linea offre due varianti di gusto con funzionalità, peculiarità benefiche e nutritive diverse ma stessa attenzione a qualità e formulazione: **DETOX**, un mix di **mela verde, ananas, finocchio e zenzero** e quindi ingredienti dalle proprietà **depurative, digestive e antiossidanti** capaci di catturare l’attenzione dei clienti che prediligono un’alimentazione sana e ben bilanciata, ed **ENERGY**, a base di an-

guria, mango, basilico e lime, per una sferzata di **energia e vitamine** di cui tutti hanno bisogno nei mesi più caldi, quando la spossatezza rischia di prendere il sopravvento. Una novità **buona, sana e nutriente**, ma anche altamente **rinfrescante**, che si aggiunge alla già ampia e diversificata gamma di prodotti Martini Linea Gelato e che strizza l’occhio ai trend del momento e a tutti i consumatori attenti all’healthy food che non vogliono rinunciare alla gioia di gustare un fresco gelato. Per valorizzare la new entry, inoltre, a disposizione dei gelatieri materiale PoP personalizzato, come segna-gusto per le vaschette e un cartonato pubblicitario da banco.

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