



Martini Linea Gelato è il nuovo marchio Unigrà che segna il rilancio della divisione gelateria del top player ravennate.

La new entry punta a un nuovo posizionamento sul mercato, consolidando la struttura commerciale e ampliando il proprio portfolio prodotti per rispondere alle diverse esigenze dei gelatieri professionisti.

Sigep 2017 è stato il palcoscenico per il debutto del nuovo brand e l'occasione perfetta per presentare al pubblico l'ampia e rinnovata gamma di Martini Linea Gelato, che ora comprende basi in polvere, basi liquide UHT, paste aromatizzanti con particolare focus sulle referenze nocciola e pistacchio, oltre alla linea Aymara, dedicata al mondo cioccolato, e Le Brunelle, vasta selezione di creme anidre da gelateria. Per una diversificazione di tipologie di pro-

dotto che possa incontrare i gusti e le necessità di un mercato sempre più competitivo e dinamico.

In questa fase di rinnovamento, Martini Linea Gelato punta comunque a consolidare il successo della linea di creme anidre da vetrina Le Brunelle, già presenti in gamma e molto apprezzate dal pubblico, grazie alle loro numerose qualità: gusto eccellente, versatilità di utilizzo e capacità di mantenere una consistenza morbida e cremosa e un'ottima spatolabilità alla temperatura del gelato. Iconograficamente declinate al femminile, con personaggi illustrati che riprendono le caratteristiche dei gusti che rappresentano, sono la gamma più ricca presente sul mercato per quanto riguarda questa tipologia di prodotto. Infatti, ai 13 gusti già in assortimento suddivisi tra classici, frutta e speciali, si aggiungono ora 4 nuove referenze per supportare ogni sperimentazione artigianale: gianduia, caffè, limone e zabaione. Prive di grassi idrogenati, conservanti e colo-

ranti artificiali e realizzate con ingredienti attentamente selezionati, sono pronte e facili da utilizzare per diverse applicazioni: sono ottime proposte direttamente in vaschetta e per preparare le vaschette a strati, alternando Brunella e gelato, oppure come salsa per coni, o ancora come topping o ripieno per torte gelato, semifreddi e praline da gelateria.

Per ottenere la tipica struttura cremosa, Le Brunelle devono essere raffreddate in vetrina per circa 2 ore o per 30 minuti in abbattitore. Nella loro confezione originale, si conservano a 18°C/20°C, in luogo fresco e asciutto e hanno una shelf-life di 18 mesi.

La qualità del prodotto è garantita dalla solida esperienza di Unigrà nella produzione di creme per il mercato della pasticceria e dell'approfondita conoscenza dei processi produttivi e delle soluzioni tecnologiche che ci stanno dietro.

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



gelato artigianale - 167