

GELATO artigianale

● FLASH NEWS

MasterMartini lancia Ariba Zerolatte, l'innovativo cioccolato al gusto latte "senza latte"

🕒 24 Maggio 2021



Il marchio di Unigrà specializzato nelle materie prime per la cioccolateria, pasticceria e panetteria arricchisce la gamma Ariba, brand di riferimento nel mondo del cioccolato, con una linea di alta qualità pensata per il target degli allergici e intolleranti e per chi segue una dieta vegana, vegetariana, kosher e halal, rispondendo così alla crescente affermazione dei trend salute, benessere e free from.

Healthy e free from sono due trend ormai consolidati: lo conferma un'indagine Eurispes, secondo la quale un consumatore su cinque acquista senza glutine e uno su quattro senza lattosio, a prescindere da intolleranze accertate.

Master Martini, il brand di Unigrà specializzato a livello mondiale nella produzione di materie prime per la pasticceria e da sempre attento alle esigenze dei consumatori e dei professionisti, amplia la gamma Ariba con **Ariba Zero**, la nuova linea di cioccolato zero latte, zero soia e senza glutine. Cinque le referenze che compongono una proposta versatile e innovativa, che coniuga bontà e benessere in una perfetta alchimia, pronta a conquistare il comparto "free from" del cioccolato. Ariba Zero è pensata per gli allergici e intolleranti al latte e per gli intolleranti al lattosio ma anche per coloro che seguono una dieta vegana, vegetariana, kosher o halal. I suoi utilizzi spaziano dalla pralineria ai corpi cavi, dai ripieni alla copertura, dalle decorazioni alle mousse.

La principale novità è **Ariba Zerolatte**, il cioccolato al gusto latte senza latte: tecnicamente, un cioccolato di copertura con estratto di riso (49% cacao, 20% riso e 35/37% di materia grassa). Si tratta infatti di un'innovativa ricetta a ridotto contenuto di zuccheri e un elevato contenuto di fibre, caratterizzata da un bouquet aromatico che esalta note morbide e rotonde di latte, riso e caramello. Una soluzione perfetta per allergici e intolleranti, senza scendere a compromessi sul gusto.

Gli altri prodotti della linea sono due referenze in dischi di cioccolato fondente senza tracce di latte (uno al 70% di cacao e 39/41% di materia grassa, l'altro al 60% di cacao e 38/40% di materia grassa) e due referenze in gocce di cioccolato fondente disponibili nei formati 1.200 hg e 3.000 hg (46% di cacao e 26/28% di materia grassa). La linea Ariba Zero è disponibile in cartoni da 10 kg.

Ariba si conferma così brand di riferimento di Master Martini per il mondo del cioccolato: una gamma che anno dopo anno si arricchisce al servizio delle necessità dei professionisti, costantemente impegnati a soddisfare le esigenze e i trend del mercato.

"La extension line del brand Ariba - afferma Mario Solinas, Marketing Manager Unigrà - conferma, ancora una volta, l'importanza di far parte di un gruppo che nel corso degli anni ha accumulato grande know-how ed esperienza nel settore. Master Martini, infatti, è nata nel 1982 per portare nel mercato artigianale l'expertise industriale di Unigrà: questo ci consente non solo di esplorare sempre gusti nuovi, ma anche di sperimentare strutture e consistenze diverse adeguando le ricette alle richieste più attuali, anche in ottica healthy. Un progetto portato avanti anche con altre categorie di prodotto presidiate dal brand, come dimostra il recente lancio di Centramerica Neo Reduced Sugar, surrogato modellato a ridotto contenuto di zucchero e dall'alto contenuto di fibre, o di Caravella Gran Nocciola Superior, la crema spalmabile con il 20% di nocciola e il 30% di zuccheri in meno rispetto agli standard di mercato".