

pastry in factory

MASTER MARTINI

## ARIBA, ritorno al futuro del cioccolato

ARIBA È LA LINEA PREMIUM DI CIOCCOLATO, FIRMATA MASTER MARTINI, DEDICATA AI MAESTRI CIOCCOLATIERI E PASTICCIERI, NATA DA UN'ACCURATA SELEZIONE DEL PIÙ RAFFINATO CACAO E DEI MIGLIORI TERRITORI DI PROVENIENZA



Il top di gamma Ariba si arricchisce della nuova linea Cioccolato d'Origine, un incontro di cioccolato monorigine d'eccellenza e di luoghi unici, il Venezuela e il Ghana, caratterizzati da aromi peculiari, da un'attenta scelta delle piantagioni di coltivazione, lavorato con tecniche all'avanguardia, per rivisitare un prodotto antico e tradizionale in chiave moderna e soddisfare le esigenze della pasticceria d'autore.

Le due referenze Cioccolato d'Origine guidano a una riscoperta dei sensi, attraverso un viaggio esclusivo verso sapori esotici: Ariba Yaracao, Cioccolato d'Origine fondente Venezuela con l'85% di cacao, piacevolmente amaro, rilascia al palato un bouquet sorpren-

dente di aromi fruttati e dona sul finale un tocco deciso, Ariba Watacao, Cioccolato d'Origine fondente Ghana con il 70% di cacao, dal gusto intenso ed estremamente bilanciato, accompagnato da note fresche e fruttate, con punte aromatiche piacevolmente speziate. A completamento della gamma Ariba, si sono recentemente aggiunte altre numerose novità: le Gocce al latte (con il 24% di latte e 24/26% di materia grassa e 100% vaniglia naturale); i Chunks al latte (24% di latte e 24/26% di materia grassa) e bianchi (26% di latte e 28/30% di materia grassa). Master Martini ha creato la gamma premium Ariba per soddisfare le richieste dell'artigianalità d'autore in cioccolateria e pasticceria assicu-

### UNA RICCA GAMMA

- Diamanti, realizzati con estratto di bacca di vaniglia del Madagascar e disponibili in versione fondente al 72% di cacao, bianca o al latte;
- Dischi, in sei diverse variazioni per il fondente (50% cacao e 30/32% burro di cacao, 54% cacao e 32/34% burro di cacao, 57% cacao e 36/38% burro di cacao, 60% cacao e 35/37% o 38/40% burro di cacao e infine 72% cacao e 38/40% burro di cacao);
- Dischi, in due diverse variazioni per la versione al latte (24% di latte e 36/38% di materia grassa, 20% di latte e 34/36% di materia grassa) e una per il cioccolato bianco (22% di latte e 36/38% di materia grassa);
- Pani di Cioccolato (fondente al 57% o al 72%, al latte o bianco);
- Gocce e Gocchine al 46% di cacao, disponibili in varie dimensioni;
- Chunks fondenti al 39% di cacao, per decorazioni e farciture;
- Polvere di Cacao Amaro per aromatizzazioni, decorazioni e mousse

rando facilità di utilizzo, versatilità e risultati di alto livello, grazie a una perfetta combinazione di qualità, eleganza ed unicità. La linea impiega esclusivamente burro di cacao e vaniglia naturale, caratteristiche che fanno del cioccolato Ariba un prodotto di grande pregio. Le referenze sono disponibili in sacchetti da 1 o 5 kg o in cartoni da 10 kg.