

il pasticcere

pastry in factory

MASTER MARTINI - UNIGRA

Ariba, il cioccolato TOP DI GAMMA

PRALINERIA, CORPI CAVI, TAVOLETTE, COPERTURA, DECORAZIONE E ALTRE ANCORA. SONO TANTE LE APPLICAZIONI DI CIOCCOLATERIA E PASTICCERIA ARTIGIANALE DELLA GAMMA DI CIOCCOLATO ARIBA DEL BRAND MASTER MARTINI

Ariba è la linea premium di cioccolato Master Martini, main brand con cui Unigrà si rivolge, in Italia e nel mondo, al mercato artigianale della pasticceria, panificazione e cioccolateria. Tutti i prodotti che ne fanno parte sono accomunati da un'attenta selezione delle migliori materie prime, provenienti dai territori più vocati, dall'utilizzo esclusivo di burro di cacao e di vaniglia naturale e da un continuo lavoro di studio e ricerca volti ad assicurare l'assoluta eccellenza dei risultati.

Caratteristiche importanti che assicurano sempre un cioccolato di grande pregio, in grado di rispondere alle più svariate esigenze della pasticceria e dell'alta cioccolateria e ai desideri dei consumatori finali. Perfetto per diversi tipi di applicazioni - dalla pralineria ai corpi cavi, dalle tavolette ai ripieni, dalle coperture alle decorazioni, fino alle mousse e ai gelati - il cioccolato Ariba assicura, infatti, un'eccellente lavorabilità in tutte le sue declinazioni.

Fanno parte della gamma Ariba i Diamanti, realizzati con estratto di bacca di vaniglia del Madagascar e disponibili in versione fondente (72% di cacao), bianca o al latte; i Dischi, con sei diversi contenuti di cacao (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), in due versioni al latte (24% di latte e 36/38% di materia grassa, 20% di latte e 34/36% di materia grassa) e una al cioccolato bianco (22% di latte e 36/38% di materia grassa); i Pani di Cioccolato (fondente al 57% o al 72%, al



Tra le new entry, anche le Gocce al latte (24% di latte e 24/26% di m.g. e 100% vaniglia naturale) e i Chunks al latte (24% di latte e 24/26% di m.g.) e bianchi (26% di latte e 28/30% di m.g.)

latte o bianco); le Gocce e Goccine fondenti (46% cacao), disponibili in varie dimensioni; i Chunks fondenti (44% cacao), le Scaglie fondenti e al latte, i Vermicelli fondenti e la Polvere di Cacao Amaro.

Completano l'offerta una serie di interessanti novità. In primis, la nuova linea Cioccolato d'Origine: Ariba Yaràcao, Cioccolato d'Origine Fondente Venezuela, con l'85% di cacao e il 48/50% di burro di cacao, per un gusto rotondo e per un grado di fluidità medio/alta, piacevolmente amaro e dal-

le equilibrate note acide, con richiami ad aromi fruttati e un tocco deciso sul finale, e Ariba Watacao, Cioccolato d'Origine Fondente Ghana, con il 70% di cacao e il 41/43% di burro di cacao per un gusto intenso e perfettamente bilanciato, accompagnato da note fresche e fruttate con punte di nocciola e frutti rossi. Referenze nate per valorizzare le caratteristiche uniche del cacao monorigine, proveniente dalle zone più vocate del pianeta, che offrono una straordinaria combinazione di eleganza e unicità.